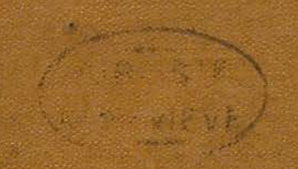

V 4º
3,083
Sup



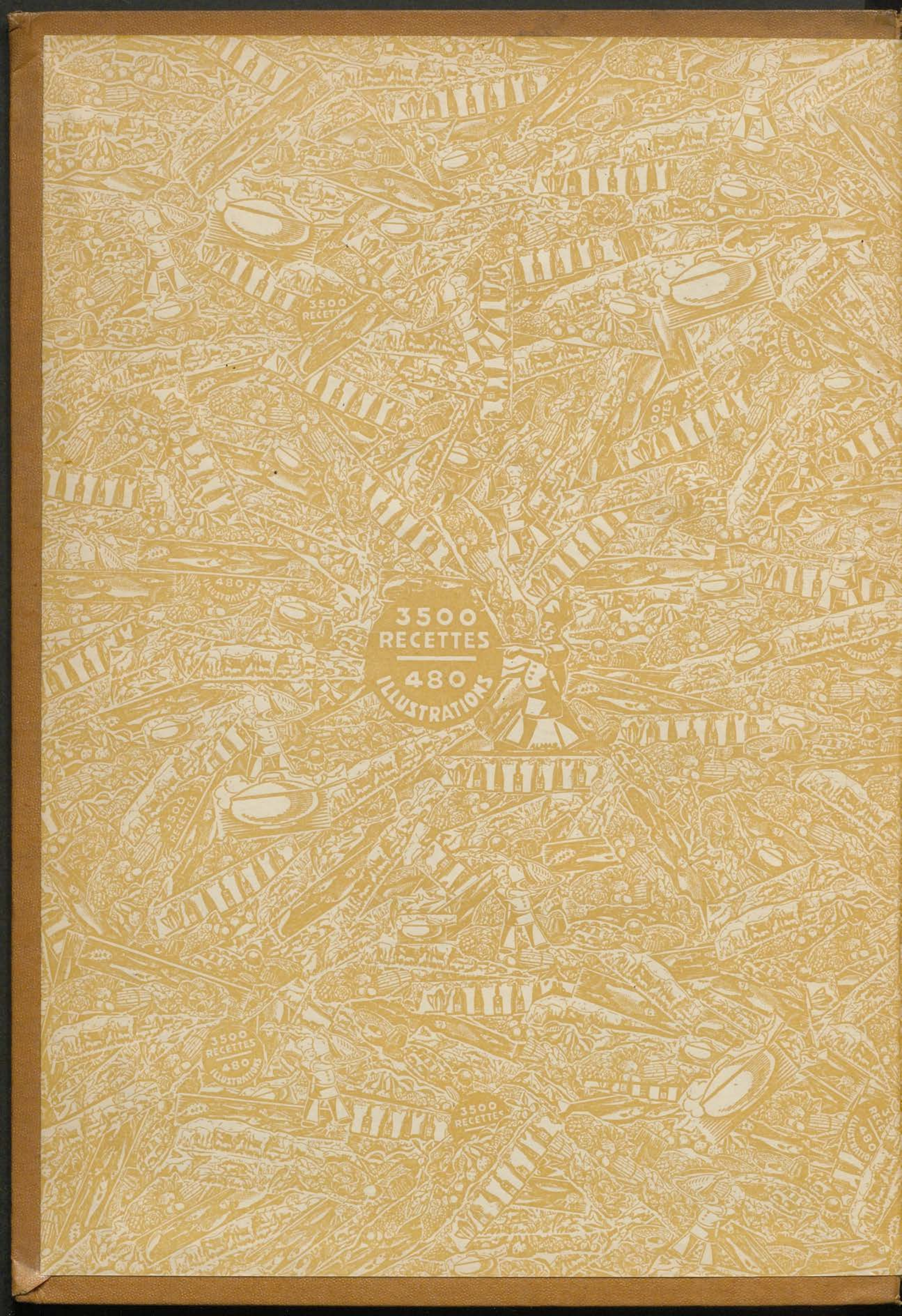
LA CUISINE FROIDE, SIMPLE ET PRATIQUE

Hors-d'œuvre
Plats d'œufs froids
Entrées au fromage

Avec planches explicatives en couleurs et en noir



COMPTOIR FRANÇAIS DU LIVRE
115, Rue du Faubourg-Poissonnière, 115
PARIS (IXe)


3500
RECETTES
480
ILLUSTRATIONS


3500
RECETTES
480
ILLUSTRATIONS


V 4° sup 3083
La
Cuisine froide
simple et pratique
HORS-D'ŒUVRE
PLATS D'ŒUFS FROIDS
ENTRÉES AU FROMAGE
Avec planches explicatives
en couleurs
et en noir
169.263

LA CUISINE FROIDE SIMPLE ET PRATIQUE

■

Hors-d'œuvre — Plats d'œufs froids

LES ENTRÉES AUX FROMAGES

LES ENTRÉES DE GIBIER

■

OUVRAGE COMPOSÉ DE **184** PAGES

512 recettes clairement exposées et conseils pratiques

24 pages illustrées en couleurs de **58** plats différents

et **31** illustrations en noir

PAR

Henri-Paul PELLAPRAT

Professeur en chef aux Écoles de Cuisine du « Cordon Bleu »
Officier de l'Instruction publique et du Mérite Agricole
Lauréat hors concours aux Expositions Culinaires
Rédacteur en chef de revues corporatives de Paris
Auteur de nombreux ouvrages professionnels





COMPTOIR FRANÇAIS DU LIVRE
49, Boulevard Haussmann, PARIS (IXe)

LA CUISINE FROIDE SIMPLE ET PRATIQUE

420 RECETTES.

Ce petit ouvrage destiné à la femme qui a le souci du foyer domestique, indique, sinon tous les plats froids de la cuisine française, mais une sélection choisie parmi les moins compliqués, ceux dont l'exécution ne saurait effrayer ni décourager les bonnes volontés.

Nous avons cependant laissé subsister quelques riches recettes qui sont tellement réputées que l'on aurait pu nous reprocher de n'en pas parler.

Ces recettes, telles celle de la galantine de poulet, ou du jambon au foie gras, de la volaille à la Néva, si elles demandent du soin ont, par contre, l'avantage de pouvoir être façonnées la veille, ce qui est d'un grand intérêt pour l'exécutante. Et puis, même si on ne veut se livrer soi-même à ce travail, la vue de leurs recettes peut donner des idées pour faire une commande à son pâtissier traiteur le jour où l'on a des convives.

Dans l'ensemble il n'y a que très peu de ces recettes; nous le disons pour le cas ou des lectrices désireraient un ouvrage plus complet; alors qu'elles veuillent bien demander à nos agents ou chez l'éditeur : *L'Art Culinaire Moderne* du même auteur, ouvrage de 700 pages, 3.500 recettes et 480 illustrations, dans lequel la cuisine et tout ce qui s'y rattache est traité à fond.

Du même auteur :

Les menus détaillés de la ménagère : 180 menus simples et bourgeois.
Déjeuners et diners

Manuel de la cuisine végétarienne et des régimes.

Les Desserts. Pâtisserie et Entremets.



Fig. 1. — Comment on détache la peau des soles en l'arrachant d'un geste brusque.



Fig. 2. — Comment on détache (ou lève) les filets de soles et autres poissons plats : en glissant le long de l'arête un couteau flexible.

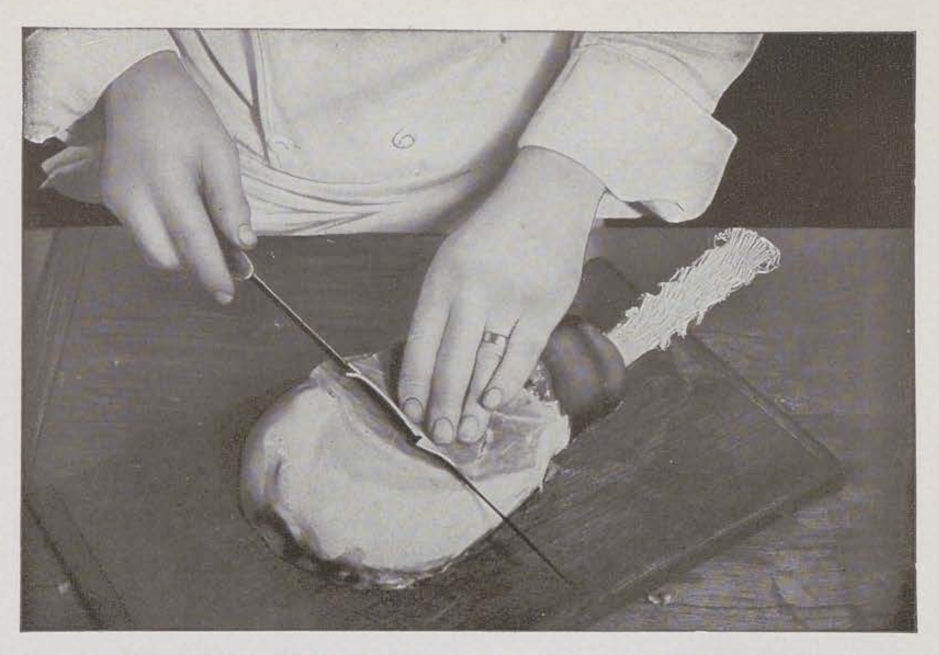


Fig. 3. — Comment se découpe le jambon cuit.
Dans le même sens que la gigue de chevreuil, en tranches aussi minces que possible, avec un couteau mince, long et bien aiguisé.

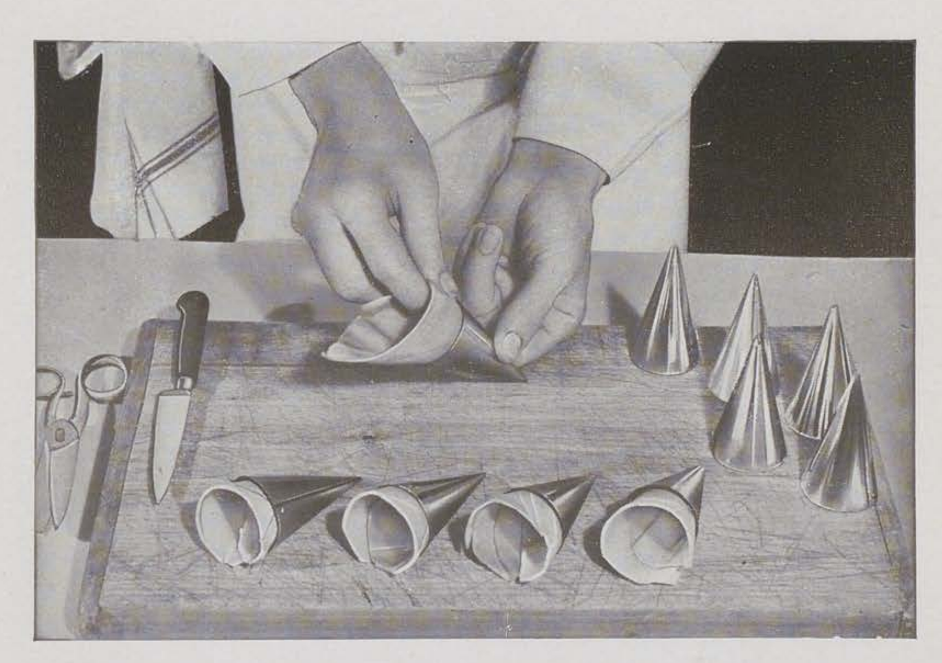


Fig. 4. — Comment on prépare les cornets de jambon avec des petits moules en fer-blanc (voir recette Cornets Lucullus, page 89).

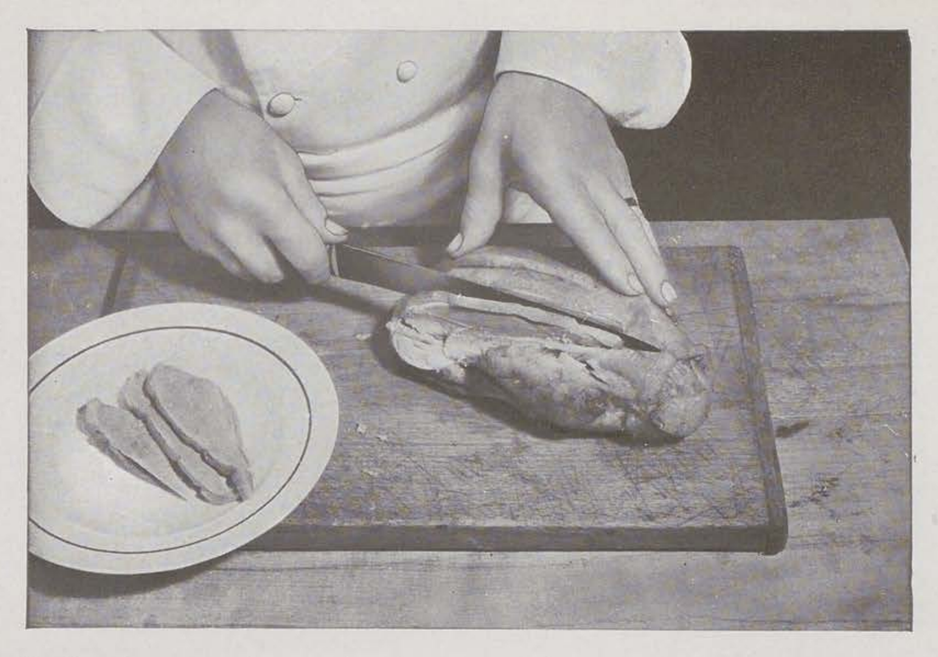


Fig. 5. — Découpage du canard cuit. La poitrine se découpe en longues et assez minces aiguillettes aussi bien pour servir froid que chaud (voir canard à l'orange, page 110).

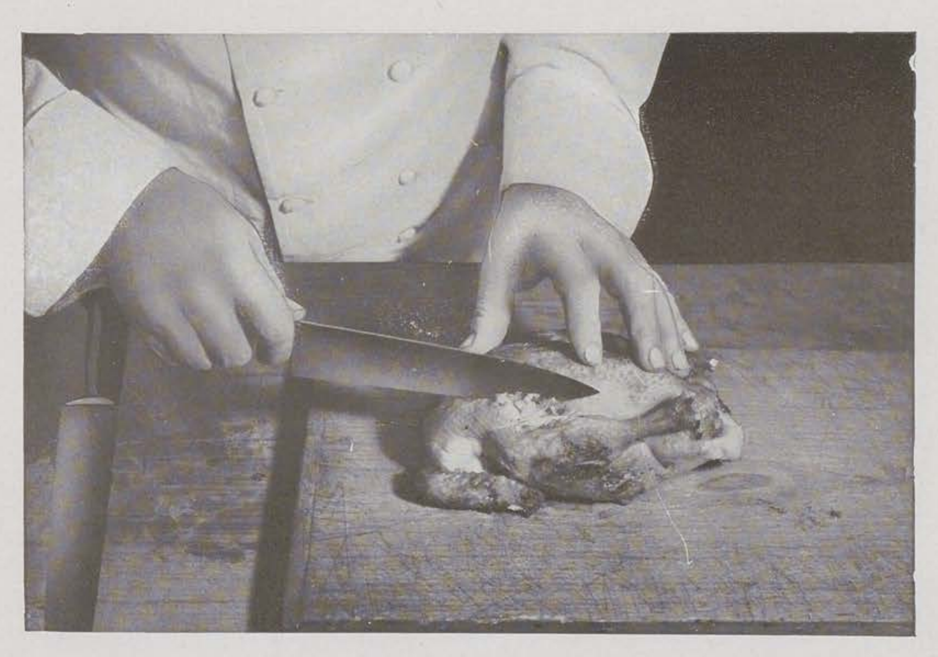


Fig. 6. — La poularde surtout froide peut aussi se découper en filets longs, sans toucher aux cuisses. L'os de poitrine se détache ensuite et le coffre intérieur se farcit de manières différentes.

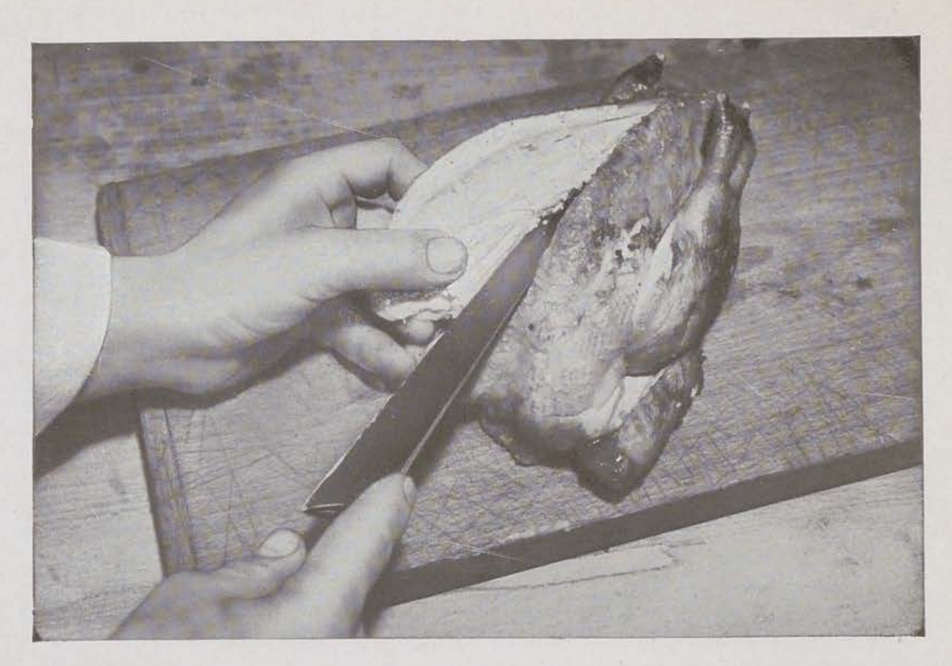


Fig. 7. — Comment on détache d'un seul morceau un côlé de la poitrine (volailles froides), cela s'appelle : lever un suprême de volaille.

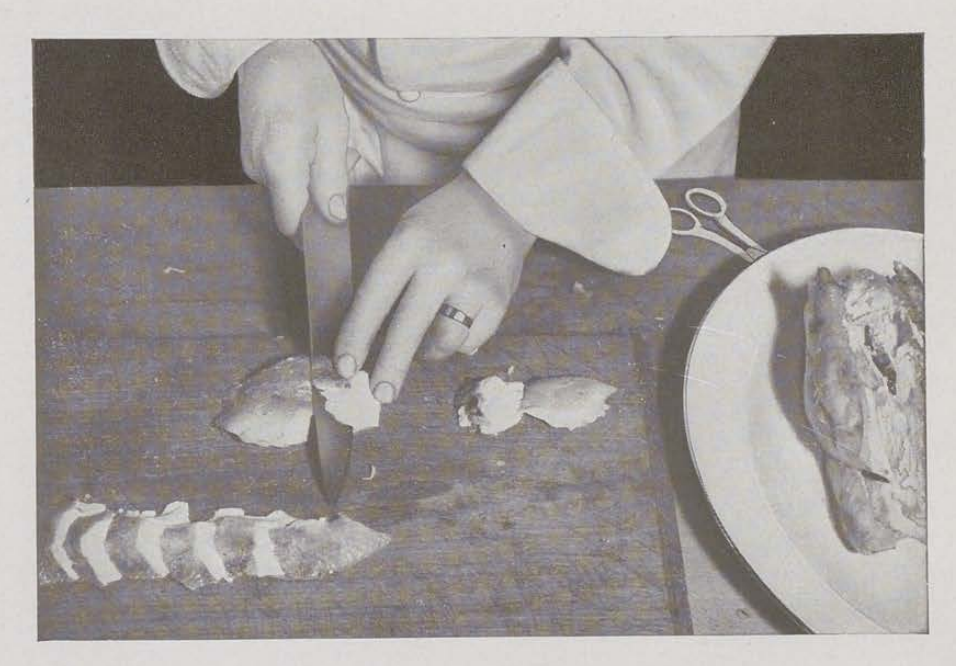


Fig. 8. — Les deux suprêmes étant levés on les détaille en escalopes en tenant le couteau en biais (voir poularde à la Césarine, page 99).

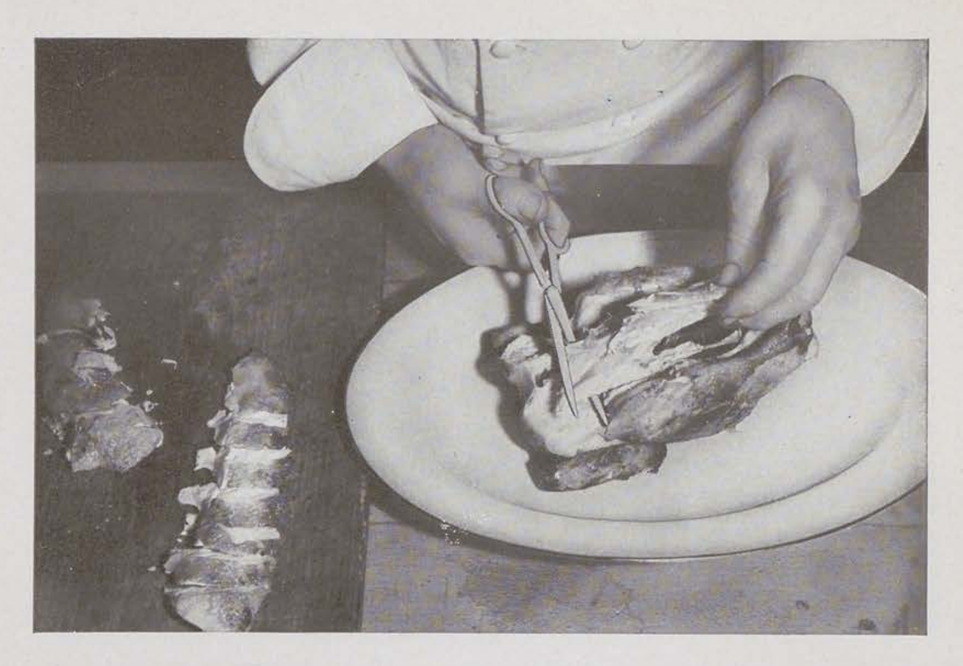


Fig. 9. — On supprime alors l'os de poitrine avec des ciseaux pour remplir l'intérieur d'une mousse de jambon, foie gras, volaille, etc



Fig. 10. — Comment on nappe les escalopes de volaille avec la sauce Chaufroid presque prise, au moyen d'une cuillère.



Fig. 11. — Après les avoir nappées de sauce et décorées de truffes, on les lustre et rend brillantes avec de la gelée presque prise, au moyen d'un pinceau.



Fig. 12. — La poularde à la Néva en cours de montage. Les filets sont posés de chaque côté, à cheval l'un sur l'autre (voir poularde Néva, illustrations en couleurs page 99).

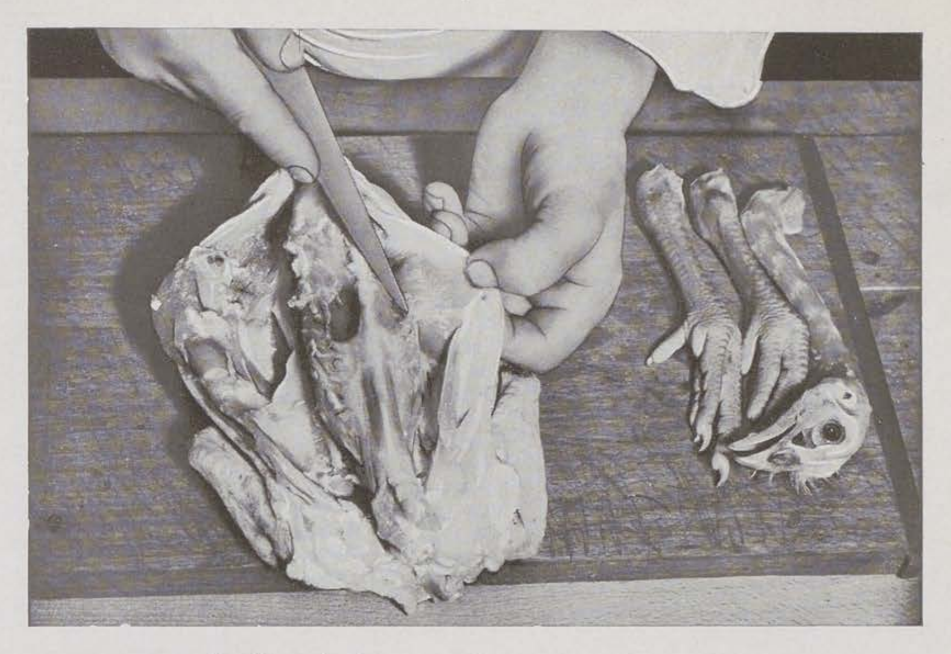


Fig. 13. — Le désossage d'un poulet pour galantine.
1re opération : fendre la volaille tout le long des reins et dégager la carcasse.
Ne pas percer la peau.



Fig. 14. — 2e opération : arracher la carcasse et finir le désossage de la poitrine et des cuisses.



Fig. 15. — La peau bien étalée sur une serviette est recouverte de couches alternées de farce de porc, de filets de volaille, de jambon, de lard et de truffes (voir la recette de la galantine, page 97).

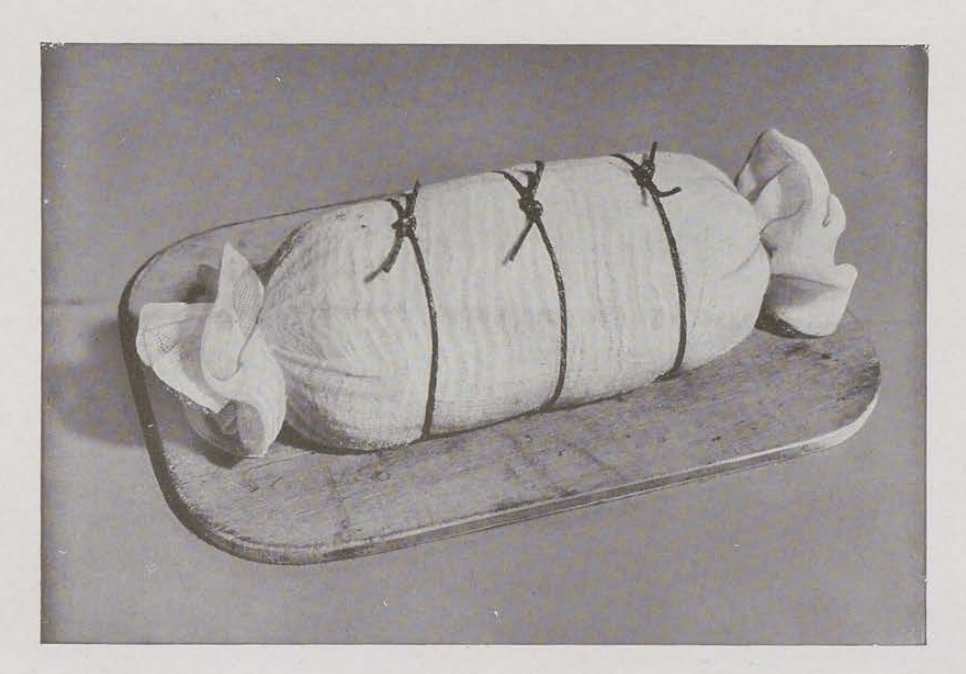


Fig. 16. — Puis enroulée et ficelée dans cette serviette pour être mise en cuisson.



Fig. 17. — Comment on chemise un moule à gelée pour aspic, mousse, etc. Le moule plein de gelée est tenu dans un bain glacé jusqu'à ce que la gelée se solidifie un peu autour.

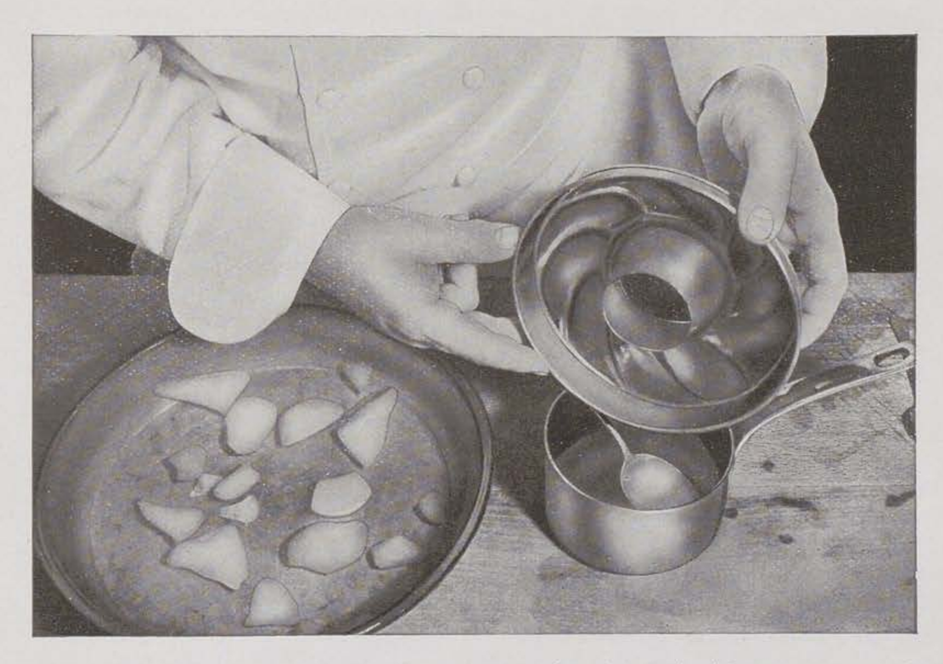


Fig. 18. — Puis on laisse écouler la gelée liquide et le moule doit rester recouvert d'une couche uniforme.

LES POTAGES

Ce n'est que pour mémoire que nous parlons des potages, car dans la cuisine froide, les seuls potages servis sont les consommés ou bouillons; plus quelques potages appartenant à la cuisine russe dont nous donnons deux spécimens, à titre de curiosité.

En réalité, il peut arriver que les chaleurs estivales fassent reculer devant l'ingestion au début du repas d'un potage bouillant amenant après lui une sudation désagréable. C'est alors que les quelques consommés froids indiqués ci-dessous vous rendront service.

Consommés servis froids

Consommé à la madrilène en tasses. — Consommé très chargé en viande et volaille afin qu'une fois froid il soit légèrement gélatineux. En le clarifiant avec la viande hachée on y ajoute un peu de purée de tomates (fraîche de préférence). Lorsqu'il est cuit, le dégraisser et le passer. Laisser refroidir, ajouter quelques tomates fraîches, pelées, vidées et coupées en petits dés réguliers (mais non cuites). Relever avec un soupçon de cayenne ou de paprika.

Consommé glacé à l'estragon. — Mettre une bonne pincée d'estragon haché dans la viande de clarification et en jeter aussi une légère prise dans chaque tasse.

Consommé glacé Strozzi. — Consommé très fort dans lequel on fait cuire 3 cuillères de tapioca par litre, pendant 20 minutes. Passer au tamis très fin avec le pilon. Mettre en tasse et laisser refroidir, puis semer au-dessus une pincée d'œufs filés.

Nota. — Tenir tous ces potages glacés assez relevés comme assaisonnement. Ils doivent surtout être légèrement gélatineux, c'est ainsi qu'ils plaisent aux gourmets.

Ces consommés se servent en tasses à déjeuner, remplies à moitié.

Potage Batwinia (Potage russe). — Faire fondre et passer au tamis 500 gr. d'oseille, autant d'épinards et une pincée de feuilles de betteraves, le tout réuni dans une casserole sur la glace, ajouter 3 agourcis (concombres russes) et mouiller avec une sorte de boisson russe appelée Kislis-Chy en quantité suffisante pour délayer cette purée d'herbes et en faire une crème claire.

Saler, un peu de sucre, estragon, fenouil haché. Un quart d'heure avant de servir, mettre des petits morceaux de glace dans ce potage qui se sert traditionnellement avec à part une tranche de saumon froid ou d'esturgeon. (D'après A. Petit.)

Kolodnik polonais. — Hacher ensemble une poignée de feuilles de betteraves cuites à l'eau, ainsi que cerfeuil, estragon et fines herbes variées; mouiller avec un 1/2 litre de jus de concombres salés et autant de Kwass (autre boisson russe). Ajouter comme garniture du concombre, des queues d'écrevisses, du poisson, le tout coupé en dés. Ajouter encore une 1/2 livre de crème sûre (Smitane) et de la glace; assaisonner de sel et sucre, servir en même temps des œufs durs coupés en quartiers et poudrer de cerfeuil et fenouil haché. (D'après A. Petit.)

Note de l'auteur. — Ces potages froids russes peuvent être mouillés avec un petit vin blanc aigrelet et d'ailleurs ils ne conviennent qu'aux originaires de cette contrée; comme il y en a beaucoup en France à présent, il peut se faire que ces recettes soient utiles.

On fait dans le même esprit des potages froids avec des morceaux de gibier, ou de poisson pour les jours maigres et toujours avec des concombres ou de la betterave, et beaucoup d'herbes odorantes, estragon, fenouil, etc...

LES SAUCES FROIDES

Ces sauces sont de deux sortes : celles qui ont pour base une gelée d'aspic et celles qui, comme la Mayonnaise, se font à l'huile.

Pour des volailles ou des gibiers froids, on emploie la sauce dite : sauce Chaufroid, soit blonde, soit brune, suivant la nature de la viande.

La gelée qui sert à faire ces sauces dans la riche cuisine n'est autre qu'un bouillon traité comme un pot-au-feu mais avec des viandes gélatineuses, queue de bœuf, pied de veau, couennes, etc... Cette recette est donnée dans notre volume complet de l'*Art Culinaire Moderne*, mais ce petit livre s'adressant à la ménagère ou maîtresse de maison sans domestique, nous devons simplifier sa tâche et ses dépenses.

Voici pour la gelée deux procédés : 1° acheter de la gelée chez le charcutier, seulement comme elle n'a aucun goût, il suffira de la faire chauffer et d'y infuser soit estragon, soit fines herbes ou encore y mettre du madère, porto, vin blanc, etc... C'est un procédé simple. Et voici le deuxième. Faire bouillir un 1/2 litre d'eau, ou davantage suivant les besoins, et faire dissoudre dedans 2 poules au pot ou une quantité équivalente de viandox ou autre concentré similaire, puis faire tremper 8 gr. de gélatine à l'eau froide, la faire dissoudre ensuite dans le bouillon, et passer celui-ci au linge. Ajouter le parfum désiré et laisser refroidir. Il peut se faire que la gelée soit troublée, alors la fouetter sur le feu avec 2 blancs d'œufs et la laisser bouillir doucement 10 minutes puis la passer au linge.

La gelée de poisson se fait avec une cuisson de poissons au vin blanc.

Voici les sauces que l'on peut faire avec ces gelées.

La sauce Chaufroid blonde. — Préparer un roux blond avec 40 gr. de beurre et 30 gr. de farine, que l'on fait cuire seulement jusqu'à ce qu'il mousse. Mouiller avec 1/2 litre de gelée, tourner jusqu'à l'ébullition et laisser cuire doucement 3/4 d'heure en écumant cette sauce de temps à autre. Terminer ensuite, en la liant avec un jaune d'œuf mais en y ajoutant peu à peu une 1/2 tasse de crème. Passer ensuite cette sauce et la laisser refroidir en la remuant de temps à autre pour éviter la formation d'une peau à la surface. On peut aussi la cuire à la crème sans jaune d'œuf.

Sauce Chaufroid à la vert-pré. — Additionner la chaufroid ci-dessus avec de la purée d'épinards, cresson, cerfeuil et estragon cuits ensemble quelques minutes seulement afin que ces légumes conservent bien leur arome et que la sauce ait une jolie couleur vert tendre. N'ajouter cette purée que lorsque la sauce est froide, autrement en refroidissant elle perdrait sa couleur verte et deviendrait « jaune sale ».

Sauce Chaufroid tomatée. — Sauce Chaufroid blonde, non liée. Ajouter quelques cuillères de purée de tomates, afin de lui donner une teinte rosée. Relever au paprika. Elle se sert avec poisson, volaille, etc...

Sauce Chaufroid brune. — Procéder comme ci-dessus mais en laissant brunir le roux. Ajouter un peu de purée de tomate et la cuire très longuement en la dégraissant à fond. Aromatiser au madère ou au porto et remuer pendant le refroidissement.

Toutes les sauces doivent être bien dégraissées, parce qu'en refroidissant la graisse plus légère que la sauce remonte à la surface et on l'aperçoit plus encore que dans une sauce chaude. En outre, elle trouble l'aspect de la sauce qui doit être brillante.

La sauce Mayonnaise. — De même que la sauce Hollandaise, la sauce Mayonnaise est une cause de crainte et d'appréhension pour bien des personnes. Bien à tort cependant, car elle se fait facilement et vivement, comme on va en juger.

Mettre dans une terrine deux jaunes d'œufs, ajouter du sel, du poivre blanc et 1 cuillère à café de vinaigre et commencer à remuer vivement et vigoureusement la sauce avec un petit fouet, tout en lui incorporant 1/3 de litre d'huile d'olive que l'on fait couler, au début, en petit filet. Lorsque la sauce commence à se lier on peut verser l'huile en plus forte quantité toujours en remuant avec le fouet et dans n'importe quel sens.

Il faut combattre cette fâcheuse habitude de faire la Mayonnaise sur la glace avec une cuillère de bois que l'on tourne toujours et bien minutieusement dans le même sens. La seule chose qui soit susceptible de faire tourner la Mayonnaise c'est d'employer de l'huile gelée. L'hiver, il faut la réchauffer légèrement avant de s'en servir. Quand la sauce est terminée on lui ajoute une cuillère d'eau bouillante, et elle ne risquera plus de tourner

Comment on reprend une Mayonnaise tournée. — Il peut arriver malgré tout qu'une sauce « tourne ». Voici un remède sûr. Inutile d'ajouter des jaunes d'œufs. Mettre une cuillère « d'eau bouillante » dans un autre récipient et travailler, au fouet, la sauce en la versant goutte à goutte dans l'eau. Elle reprendra sûrement.

La sauce Mayonnaise collée. — Ajouter à la sauce ordinaire 6 gr. de gélatine fondue dans 4 cuillerées d'eau et la mélanger bouillante dans la Mayonnaise sans aucune crainte. Cette sauce est parfois utilisée pour napper des légumes ou des viandes qui doivent être dressés d'avance et sur lesquels la Mayonnaise non collée finirait par « glisser ». On s'en sert aussi pour lier des salades de légumes qui doivent être moulées.

Bien noter qu'il ne faut mélanger la gélatine dans la sauce qu'au moment de s'en servir, car elle se raffermit et alors on ne peut plus l'étaler sur les mets à napper.

Sauce verte. — A la Mayonnaise très serrée, ajouter une purée de fines herbes obtenue en faisant blanchir à l'eau salée un mélange de cerfeuil, d'estragon, épinards et cresson passés au tamis très fin.

Sauce Rémoulade. — Mayonnaise moutardée. On ajoutera 2 cuillères de câpres, cornichons et fines herbes, le tout haché très finement et bien pressé dans un linge pour en extraire le liquide qui ramollirait la sauce.

Sauce Tartare. — Même procédé que pour la Rémoulade. Mais faire la Mayonnaise avec 2 jaunes d'œufs durs et 2 jaunes crus. Mêmes fines herbes et ingrédients que pour la Rémoulade.

Sauce Chantilly froide. — Mayonnaise très épaisse avec un citron au lieu de vinaigre. Ajouter au dernier moment 3 cuillères de crème fouettée. Se sert avec des asperges froides ou tièdes.

Sauce vinaigrette. — Délayer ensemble sel, poivre, fines herbes, huile et vinaigre dans les proportions d'une cuillère de vinaigre pour 4 cuillères d'huile. Avant de servir, battre 5 minutes avec un fouet ou une fourchette, pour bien lier ensemble l'huile et le vinaigre qui ont tendance à se séparer.

Sauce Ravigotte. — Vinaigrette avec moutarde et fines herbes, échalotes, oignons hachés et quelques câpres.

Sauce Gribiche. — Passer 3 jaunes d'œufs durs au tamis, ajouter moutarde, sel et poivre, puis délayer le tout comme une vinaigrette avec huile et vinaigre. Mettre des fines herbes et des cornichons hachés et des blancs d'œufs durs taillés en filets fins.

L'ailloli. — Piler finement au mortier 6 gousses d'ail assaisonnées de poivre et de sel. Ajouter 2 jaunes et verser goutte à goutte d'abord, puis à petits filets, tout en tournant avec le pilon, 3 décis d'huile d'olive, en alternant de temps en temps avec quelques gouttes de jus de citron. Terminer en incorporant une cuillerée à café d'eau tiède pour empêcher la sauce de se décomposer.

Les beurres aromatisés

Les beurres ci-dessous qui servent souvent dans la cuisine chaude, servent aussi pour tartiner des sandwiches.

Le beurre d'anchois. — Piler 4 anchois et mélanger avec 100 gr. de beurre. Passer au tamis fin.

Le beurre de crevettes. — Remplacer les anchois par 60 gr. de crevettes roses ou simplement les épluchures.

Le beurre Maître d'Hôtel. — Malaxer 100 gr. de beurre ramolli, 1/2 jus de citron, sel, poivre et persil haché.

Le beurre Bercy. — Faire réduire de moitié 1/2 tasse de vin blanc et 2 échalotes hachées. Ajouter quelques cuillères de moelle de bœuf cuite à l'eau et coupée en petits dés, puis un bon morceau de beurre. Mettre du sel, du poivre et du jus de citron. Doit être comme une pommade.

Beurre d'estragon. — Piler une forte quantité de feuilles d'estragon préalablement blanchies (une minute à l'eau bouillante), égoutter, presser et mélanger avec du beurre ramolli. Passer au tamis très fin.

Beurre de moutarde. — Mélanger 1 cuillère à soupe de moutarde avec du sel et du poivre moulu dans 125 gr. de beurre ramolli.

Beurre de pistaches, d'amandes, de noisettes. — Piler l'un ou l'autre de ces fruits avec du beurre et passer au tamis fin.

Le beurre pour les escargots. — 250 gr. de beurre, 2 gousses d'ail écrasées, du persil haché, 50 gr. de mie de pain rassis émiettée finement, du sel, du poivre et bien mélanger le tout. Le pain peut être supprimé, il ne joue ici qu'un rôle économique.

Le beurre de Montpellier. — Faire blanchir une poignée de cresson, épinards et fines herbes assorties, ainsi que 2 échalotes hachées. Les égoutter, rafraîchir, presser et piler en ajoutant 2 cornichons, des câpres et 4 filets d'anchois. Faire une purée, ajouter 2 jaunes d'œufs durs, 2 jaunes d'œufs crus et 200 gr. de beurre fin. Incorporer peu à peu 1 déci d'huile et passer le tout au tamis fin. Bien relever l'assaisonnement et réserver au frais; sert à décorer les poissons froids.

Farce de porc pour pâtés ou galantines. — Cette farce s'achète généralement toute faite chez les charcutiers. Pour la préparer chez soi il faut posséder une machine à hacher qui permet d'obtenir une farce très fine et non pas grossière comme celle de la chair à saucisses. Elle est composée de porc, maigre et gras, pour les pâtés et de porc, veau et lard gras, pour les galantines de volailles et de gibier.

1° Pour les pâtés : hacher 500 gr. de porc frais bien maigre pris dans l'épaule ou le collier, 500 gr. de lard gras frais (non salé). Passer 2 ou 3 fois dans le hachoir mécanique et finir au tamis.

2° Pour la galantine de poulet, il faut procéder de même en employant 300 gr. de chair maigre de porc, 300 gr. de veau bien maigre et 750 gr. de lard gras frais. On peut encore ajouter la chair des pilons du poulet en traitement, cette chair ne se mettant pas dans la galantine parce que trop nerveuse. Il faut que la farce d'une galantine soit plus fine encore que celle d'un pâté.

3° Pour la galantine de gibier : ajouter soit un peu de chair de gibier ou du sang, ou simplement le foie écrasé. L'assaisonnement de la farce à pâté ou à galantine se dose à raison de 12 gr. de sel fin épicé par livre.

LES HORS-D'ŒUVRE

Ce sont des salades, des petits canapés diversement garnis, certaines parties de légumes traitées originalement, ou plus simplement des dessertes de la veille habilement et intelligemment camouflées, de ces mille riens dont avec un peu de goût et de science on peut tirer de charmantes choses qui ont le mérite de ne pas être coûteuses et d'être toujours bien accueillies.

Les hors-d'œuvre doivent être servis exclusivement dans les déjeuners ou exceptionnellement dans les dîners ne comportant pas de potage. Les uns et les autres sont incompatibles dans un même menu.

Les huîtres. — Les meilleures huîtres sont les Natives anglaises, les Belons, les Marennes vertes et blanches, les Ostendes et les Cancalaises. Les démocratiques Portugaises, quand elles sont bien fraîches sont très bonnes. On compte 6 huîtres par personne pour un dîner.

Les huîtres glacées. — En général on apporte les huîtres ouvertes au dernier moment, et on peut se contenter de les présenter accompagnées de quartiers de citron; envoyer en même temps, dans une saucière, de la sauce au vinaigre.

Pour faire un beau service, piler et réduire en neige un morceau de glace. L'étaler dans un plat creux et poser les huîtres dessus. On aura soin de faire ces préparatifs au dernier moment, car les huîtres s'enfonceraient dans la neige fondante.

On sert les quartiers de citron dans un ravier à part et, dans une saucière 2 échalotes finement hachées, 1/2 tasse de vinaigre sur lequel on aura donné un tour de moulin à poivre; servir en même temps de minces tartines de pain beurré. Pain noir de préférence.

Les oursins. — Il faut ouvrir les oursins avec des ciseaux en enlevant le dessus, au milieu (ouverture de 3 cm. de diamètre). Les laver (car ils contiennent du sable) et les servir tels quels avec une petite cuillère pour pouvoir les vider et manger les grappes qui constituent la partie comestible. On peut aussi mettre du jus de citron ou du poivre. On peut servir également des mouillettes de pain beurré comme pour des œufs à la coque.

Les clovisses et les coquillages divers. — S'ouvrent et se gobent tels quels, mais il arrive souvent qu'ils contiennent du sable. Il est donc bon de les ouvrir d'avance et de les rincer. On ne sert jamais ces coquillages lorsque l'on a des invités. De même que les oursins, ils se mangent dans l'intimité.

Les bigorneaux. — Ces sortes de minuscules escargots de mer se cuisent comme des moules avec un peu de poivre, un oignon haché et 1/2 verre de vin blanc. Ils se servent froids, tels que, avec des petites fourchettes à escargots, ou des petites brochettes de bois.

Les kilkis ou anchois de Norvège. — Ces anchois se vendent préparés dans le commerce. Il n'y a qu'à les servir tels qu'ils sont, avec un peu de leur marinade. Passer du beurre frais en même temps.

Les spratts. — Ce sont des sardines fumées. Il faut les choisir un peu grasses et les dépouiller en les trempant une seconde dans de l'eau bouillante. Les mettre en ravier après avoir tranché les têtes. Les assaisonner fortement d'un filet de vin blanc et les laisser mariner quelques heures avant de les servir. Se servent aussi avec du beurre frais.

Cornets de saumon fumé. — Le saumon fumé s'achète tout prêt, coupé en tranches très minces. Les détailler en triangles, les rouler en forme de cornets et introduire dans chacun, pour le maintenir en cette forme, un brin de persil frisé. Les disposer sur un plat rond, comme les rayons d'une roue, placer une petite rosace de beurre très mince à l'orifice de chaque cornet ou un quartier d'œuf dur. (Voir illustration, p. 43.)

Anchois à la Nîmoise. — Partager en deux, dans le sens de la longueur, des filets d'anchois à l'huile et les placer au centre d'un ravier en quadrillage. Arroser d'huile et accompagner de 1/2 lames de betteraves salées et vinaigrées. Parsemer du jaune d'œuf dur haché sur les anchois.

Anchois à l'huile. — On peut acheter des anchois au sel, les faire tremper à l'eau froide toute la nuit, puis les essuyer, détacher les filets et les faire macérer 24 heures avec de l'huile d'olive; on peut aussi prendre les filets d'anchois tout préparés en flacons, c'est plus simple; rouler ces filets ensuite en anneaux sur le bout du pouce, les ranger en ravier, et placer dans chaque anneau une minuscule rosace en beurre ou une petite coquille, arroser légèrement d'huile et entourer le ravier avec un œuf dur haché et un cordon de persil haché.

Anchois à la Toulonnaise. — Mettre dans le centre du ravier un peu de salade de pommes de terre chaude. Ranger autour des petites rondelles de blanc d'œuf dur, sur chacune desquelles on place un filet d'anchois roulé comme un anneau avec une olive énoyauté au milieu.

Nota. — Pour obtenir des rondelles de blanc d'œuf, beurrer un ou plusieurs moules à babas, les remplir de blanc d'œuf et les faire cuire au bain-marie, au four comme des crèmes renversées. Laisser refroidir pour détailler.

Éperlans ou équilles marinées. — Les fariner et faire vivement colorer à l'huile chaude. Les ranger dans un plat de terre creux. Faire bouillir 1/2 verre de vin blanc avec 1/4 de vinaigre, 3 échalotes en rouelles, sel, poivre moulu, persil haché. Cuire 5 minutes, puis délayer avec 1 cuillère de moutarde. Verser les poissons, donner un bouillon et servir glacé.



Fig. 19. — En haut, de gauche à droite : canapés niçois, canapés parisiens, canapés Joinville, barquettes de thon, canapés d'anchois, barquettes strasbourgeoises (voir chapitre des hors-d'œuvre froids, pages 29 et suivantes).



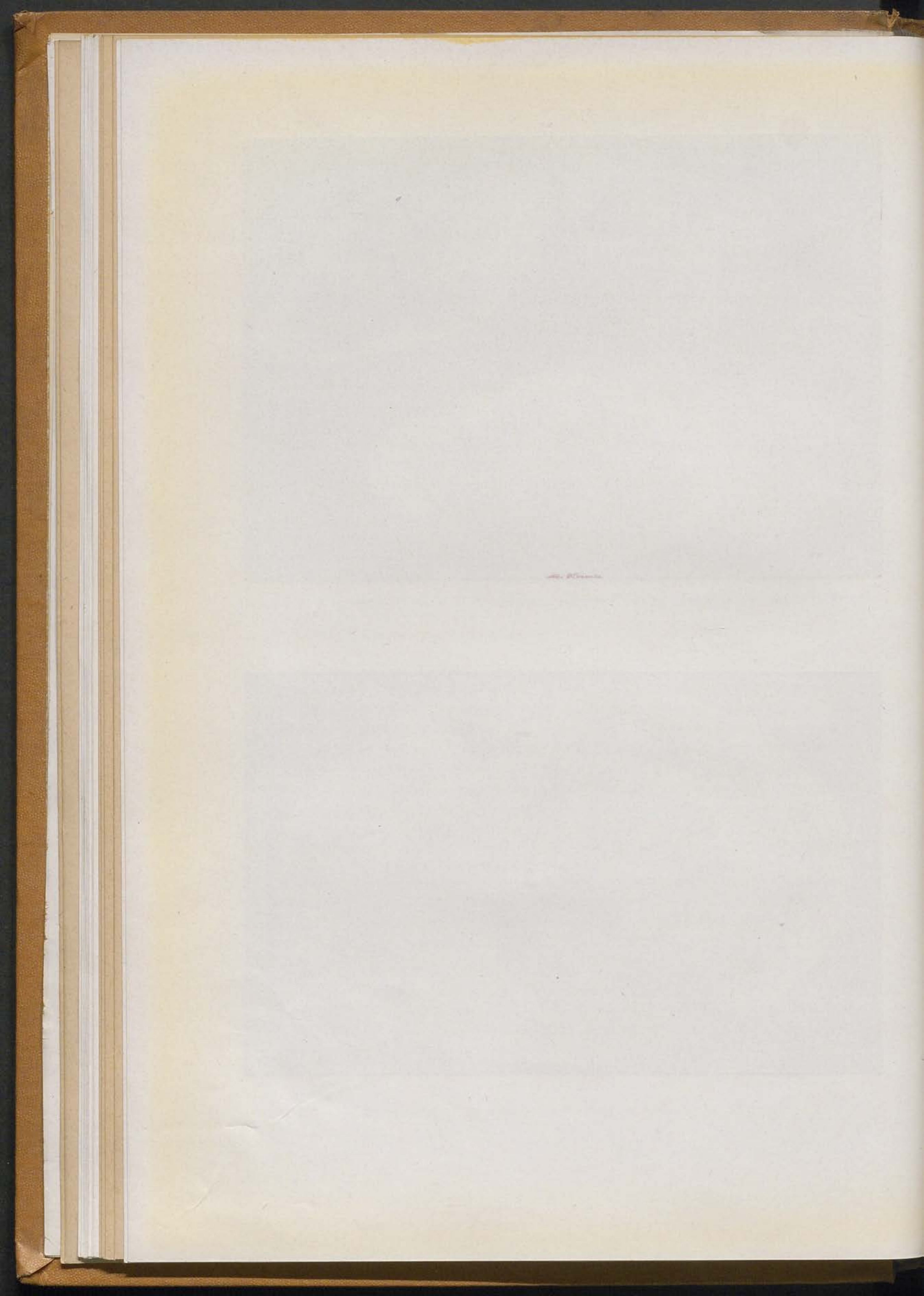
Fig. 20. — Tomates à la Beaulieu, tomates à la Murcie, salade de chou rouge, tomates à l'Antiboise, salade de tomates et anneaux d'oignons (voir chapitre des hors-d'œuvre froids, pages 29 et suivantes).



Fig. 21. — Thon à la Mirabeau. — Tomates à l'andalouse. — Filets de harengs à la Russe.



Fig. 22. — Sardines à l'huile dressées avec art (voir page 35).



Harengs frais marinés. — Petits harengs bien frais, nettoyés et rangés dans un plat creux; verser dessus une marinade cuite composée de 2 décis de vin blanc, un verre à madère de vinaigre, quelques rouelles minces de carottes, d'oignon, d'échalotes, quelques grains de poivre et persil, thym et laurier.

Verser la marinade bouillante dessus, et laisser pocher une dizaine de minutes, sans ébullition. Laisser refroidir et servir tel quel.

Filets de harengs à la Russe. — Couper en petits cubes 2 ou 3 pommes de reinettes, les mettre dans un ravier et ranger dessus en quadrillage des filets de harengs saurs coupés en 3 dans la longueur. Arroser de quelques cuillères de vin blanc, un filet d'huile et vinaigre, et disposer par-dessus une pincée d'oignons hachés ou en rondelles. Si hétéroclite que paraisse ce mets, il est exquis et surprend agréablement. (Voir illustration, p. 33.)

Filets de harengs Lucas. — Même procédé que ci-dessus en remplaçant les pommes de reinettes par de banales pommes de terre cuites à l'eau. Semer du persil haché dessus et border le ravier avec de minces rondelles d'œuf dur.

Filets de harengs marinés. — Il suffit seulement de partager en filets longs et étroits les filets de harengs saurs, les assaisonner d'huile et de vinaigre placer dessus quelques morceaux d'oignons minces, une feuille de laurier et le laisser ainsi 24 heures, puis les servir avec beurre frais.

Maquereaux de Dieppe. — Procéder exactement comme pour les harengs en choisissant de tout petits maquereaux bien frais et de chair ferme.

Petits rougets barbets à l'Orientale. — Nettoyer, laver, essuyer et fariner de très petits barbets puis les faire revenir à la poêle, des deux côtés, à l'huile brûlante. Les ranger ensuite dans un plat à feu. Faire fondre à l'huile 500 gr. de tomates pelées et découpées pour 8 ou 10 rougets, ajouter un soupçon d'ail et de persil hachés, 1/2 verre de vin blanc, sel, poivre et une pincée de safran. Pour achever leur cuisson, les mettre au four quelques minutes. Les dresser alors en ravier avec leur cuisson et les servir bien glacés. (Tomates à volonté comme garniture.)

Sardines à l'huile. — Au lieu de servir simplement les sardines dans la boîte ou dans un ravier, les disposer en éventail et décorer et garnir de blancs et jaunes d'œufs durs et de persil, le tout haché séparément. Lames de citron autour du plat. (Voir illustration, p. 33.)

Sardines à la Rovigo. — Ce sont des sardines à l'huile ordinaires, qu'il faut dresser sur une sauce tomate froide très relevée (de préférence avec de la tomate fraîche) et aromatisée d'une pincée de sauge. Semer sur les sardines 1 ou 2 piments verts en Julienne, et 1 blanc d'œuf dur également effilé.

Moules à la Fécampose. — Cuire de grosses moules; les retirer de la coquille, les ébarber, c'est-à-dire retirer la membrane dure qui les entoure. Apprêter une salade de céleri-rave à l'huile et au vinaigre additionnée de fines herbes; dresser celle-ci en ravier, la couvrir avec les moules, et arroser d'une légère Mayonnaise moutardée et éclaircie avec la cuisson des moules réduite à glace. Très peu saler. Fines herbes hachées sur le tout.

Moules à la Francillon. — Cuire au vin blanc 2 litres de belles moules, bien grattées et lavées; les sortir de leurs coquilles et les laisser refroidir et faire réduire à fond la cuisson; préparer une sauce Mayonnaise très peu salée, moutardée et assez ferme, mélanger la cuisson des moules réduites à l'état de sirop et lier avec cette sauce. Les dresser en ravier avec une couronne de lames de pommes de terre bouillies.

Les Roll mops. — Ceux-ci s'achètent tout prêts, il n'y a donc qu'à les mettre en ravier avec des quartiers d'œufs durs autour ou une salade de pommes de terre.

Barquettes de thon. — Écraser une petite boîte de thon, à l'huile avec 40 gr. de beurre et 2 cuillères d'huile d'olive, bien assaisonner et travailler cette crème de thon, puis s'en servir pour garnir en dôme des petites barquettes en pâte brisée fine, cuites d'avance et bien froides, ou des blancs d'œufs durs partagés en longueur et vidés de leur jaunes.

Sur le dessus de chacune, placer une mince lanière de filets d'anchois à l'huile partageant la crème de thon dans le sens de la longueur et une câpre de chaque côté. (Voir illustration, p. 31.)

Thon à la Mirabeau. — Écraser du thon à l'huile avec le tiers de son poids de beurre; ajouter un peu de Mayonnaise et l'assaisonnement nécessaire. Disposer cette purée qui doit être très moelleuse dans un ravier avec des olives énoyautées et farcies de purée de tomate réduite et très relevée. Entourer de lames de tomates. (Voir illustration, p. 33.)

Ravier de langouste à la Parisienne. — Garnir le fond d'un ravier avec un monticule de feuilles de laitue ciselées. Les recouvrir de morceaux de langouste ou de homard de desserte, bien disposés pour masquer les laitues. Napper copieusement d'une bonne Mayonnaise bien relevée et bien serrée et décorer le dessus avec des quartiers d'œufs durs et des cœurs de laitues fendus en quatre.

On peut également dresser de la même manière des restes de poissons cuits, soit : saumon, turbot, colin, etc...

Mêmes raviers à la russe. — On remplace ici la laitue ciselée par une salade macédoine de légumes liée à la Mayonnaise, le dressage est le même.

Les canapés

Passons maintenant à la confection des petits canapés qui constituent un chapitre des plus appréciés. Ce sont des petites croûtes de pain de mie frites à l'huile ou au beurre, suivant la garniture qui leur est destinée. Il faut les faire très petites.

Nota. — Nombre de ces canapés se tartinent de beurres diversement aromatisés. (Voir chapitre beurres.)

Canapés aux anchois. — Tailler dans un pain de mie de la veille, des tranches rectangulaires de 4 cm. de largeur sur 6 à 7 de longueur et 1 cm. d'épaisseur. C'est le format habituel de ce qu'on appelle des canapés. Les faire frire à l'huile d'olive brûlante pour bien les dorer et griller tout en conservant l'intérieur moelleux. Étaler une couche de beurre d'anchois sur les canapés refroidis, puis faire adhérer au bord de chacun du blanc d'œuf dur haché d'un côté, du jaune d'œuf dur haché de l'autre et du persil aux deux extrémités. Sur le milieu qui reste nettement tartiné de beurre d'anchois, disposer en X deux petits filets d'anchois à l'huile. (Voir illustration, p. 31).

Canapés de sardines. — Procéder comme pour les canapés aux anchois, en remplaçant ceux-ci par des filets de sardines et le beurre d'anchois par du beurre de sardine.

Poser au centre une mince rondelle de citron pelée.

Canapés Niçois. — Canapés comme ci-dessus mais ronds. Les tartiner également de beurre d'anchois; placer au milieu un petit bouquet de salade de tomates bien égouttées et planter au centre une olive énoyautée. (Voir illustration, p. 31.)

Canapés Joinville. — Avec du beurre de crevettes tartiner des canapés ronds, frits au beurre et non à l'huile, on roule le tout dans du jaune d'œuf dur haché. Six queues de crevettes placées en rosace avec une très petite coquille de beurre au centre. (Voir illustrations, p. 31.)

Canapés à l'Ostendaise. — Frire au beurre des canapés ronds. Les tartiner de beurre moutarde et de sel fin. Placer au milieu de chacun une belle huître pochée, refroidie et trempée dans une sauce Mayonnaise moutardée; jaunes d'œufs durs hachés autour.

Canapés de caviar ou à la Russe. — Canapés ronds sans être grillés ni frits; les tartiner de bon beurre frais légèrement salé et étaler du caviar légèrement détendu avec du jus de citron, poser 1/4 de lame de citron pelé sur chacun. De préférence utiliser du pain noir.

Canapés Parisiens. — Canapés ronds frits au beurre, tartinés de Mayonnaise, une pincée de cresson dessus, semée de jaunes hachés. (Voir illustration, p. 31.)

Canapés d'œufs durs. — Tailler des canapés carrés dans du pain serré; les huiler et colorer à four vif sans qu'ils soient desséchés; étaler dessus quand ils sont froids une couche de Mayonnaise épaisse et disposer 3 ou 4 rondelles d'œufs durs. Sur les jaunes, poser un rond de cornichon.

Canapé Félicia. — Tailler le pain en rectangles de 7 cm. sur 3 1/2, le colorer au beurre, quand ils sont froids, les recouvrir de beurre de moutarde puis couvrir la moitié avec du jambon haché et l'autre moitié avec du blanc de poulet de desserte haché aussi. A défaut de poulet, mettre du blanc d'œuf dur.

Canapés à la ménagère. — Canapés carrés frits au beurre; hacher un reste de bœuf bouilli, hacher un œuf dur et quelques cornichons et fines herbes;

lier le tout avec une Mayonnaise assez épaisse, recouvrir le pain d'une bonne couche de ce hachis et décorer le dessus d'un rond de tomates ou de betterave.

Canapés Cardinal. — Canapés ronds de 6 cm. de diamètre, les griller au beurre, les recouvrir de Mayonnaise relevée au poivre de paprika et rougie avec un peu de carmin ou de purée de tomate épaisse. Une lame de langue écarlate au milieu.

Canapés au fromage. — Canapés rectangulaires frits au beurre. Faire fondre du gruyère avec 1 ou 2 cuillères de Béchamel épaisse et l'étaler sur les canapés que l'on met au four très chaud pour gratiner. Se sert froid ou chaud.

Canapés Martinique. — Tailler des lames rondes de pain rassis (mie), les enduire de mayonnaise et poser sur chaque une tranche de tomate, un peu salée. Sur la milieu de la tomate, mettre une rondelle épaisse de banane arrosée de jus de citron. Dresser sur plat ou ravier et entourer de feuilles de laitues.

Canapés Bradford. — Tailler du pain en formes rondes, les beurrer et faire griller au four. Écraser du jaune d'œufs durs avec une cuillère de crème épaisse sel poivre et jus de citron, un soupçon de currie, étaler cette purée sur le pain et placer une tranche de tomate dessus salée et poivrée; sur la tomate, semer des cornichons coupés en dés.

Canapés Martine. — Tailler de même que ci-dessous des tranches de pain, les tartiner aussi avec une purée de jaunes d'œufs moutardée et additionnée de fines herbes hachées, et garnir le pain avec du jambon, des cornichons et du blanc d'œuf dur, le tout haché grossièrement et un peu incrusté dans le canapé.

Canapés Yvette. — Tailler des canapés rectangulaires, les enduire de beurre mêlé de raifort rapé ou, hors de saison, le remplacer par une pointe de cayenne. Garnir le dessus avec deux minces rondelles de saucisson de ménage et au milieu une mince tranche d'œuf dur avec un anneau d'oignons dessus.

Les salades en hors-d'œuvre

Pour les salades de légumes on utilise ceux que la saison met à notre portée. On fait aussi des hors-d'œuvre agréables avec des salades de viandes, de poissons, etc..., etc...

Le dressage lui-même est soumis à de nombreuses variantes qui n'obéissent pas à une règle mais sont le fruit de l'imagination de toute personne de goût. On dressera par exemple une salade d'œufs dans une demi-tomate ou de la salade de tomates dans un concombre creusé, etc...

Voici quelques exemples :

Salade de tomates. — Choisir des tomates de moyenne grosseur assez fermes, mais mûres. Les peler, les couper en rouelles assez minces et retirer les

pépins et l'eau qu'elles contiennent. Les ranger dans un ravier avec goût, puis les arroser d'une vinaigrette préparée à l'avance à part. Semer dessus du persil, du cerfeuil haché, puis disposer des anneaux d'oignons. Ne pas mettre trop de vinaigre. (Voir illustration, p. 31.)

Nota. — Les ébouillanter afin de pouvoir les peler facilement.

Salade de concombres. — Les concombres verts sont ceux qu'il faut prendre pour la salade, les jaunes se réservent pour farcir et cuire pour garniture. Peler et fendre en deux le concombre, vider toute la partie intérieure, ensuite émincer finement et faire dégorger au sel pendant 30 minutes.

On peut saupoudrer le concombre avec du sel fin ou le faire tremper 1 heure émincé dans de l'eau froide salée au sel gris; de cette façon le concombre est plus ferme tandis que le sel fin le ramolli beaucoup. Le presser ensuite dans un torchon et l'assaisonner avec du poivre, huile, vinaigre et fines herbes, mais pas de sel puisqu'il se trouve salé préalablement.

Salade de pommes de terre. — Pour que la salade soit bonne, il faut que les pommes de terre cuites en robe de chambre soient pelées, taillées en rouelles et assaisonnées toutes chaudes avec huile, vinaigre, etc., et fines herbes; mais comme la pomme de terre chaude absorbe la vinaigrette elle paraîtra sèche, si l'on n'a pas la précaution d'additionner l'assaisonnement d'un verre d'eau chaude. Servie encore un peu tiède la salade est meilleure et nullement comparable à celle qui est faite avec des pommes de terre cuites d'avance et assaisonnées froides. Du vin blanc peut remplacer l'eau chaude.

Salade de betteraves. — Faire bouillir les betteraves à l'eau salée pendant une grande heure, puis les mettre au four chaud jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres; les peler froides et les couper en lames fines, puis les assaisonner à la vinaigrette en forçant un peu le vinaigre; semer dessus, au moment de servir, un blanc d'œuf dur haché dont la couleur tranche sur la betterave.

Salade de chou rouge. — Éplucher un chou rouge bien serré, détacher les feuilles dont on retranche les grosses côtes, les couper ensuite en fines bandelettes comme du tabac, les saupoudrer de sel fin et les arroser de vinaigre. Les mettre dans un récipient que l'on puisse recouvrir et les faire attendrir 1 heure à l'étuve assez chaude. Les égoutter ensuite, et laisser refroidir puis les assaisonner en vinaigrette en tenant compte du vinaigre et du sel déjà employés. On peut l'entourer de poivrons émincés. (Voir illustration, p. 31.)

Salade de chou blanc. — Couper en dés fins comme un hachis le cœur bien pommé d'un chou ordinaire quand la gelée a passé dessus, et l'assaisonner en salade avec un peu d'oignon haché mais sans qu'il soit nécessaire de le faire étuver. Cette salade de chou est très bonne, mais il faut que celui-ci soit très tendre et pour cela il faut laisser passer les premières gelées et aussi choisir un chou très dur, très serré, dont on ne prend que le centre bien blanc.

Salade de céleri-rave en rémoulade. — Détailler en très fine Julienne un céleri-rave, lui donner un tour de bouillon afin de l'attendrir et lui enlever le goût fort et âcre qu'il possède. Après l'avoir égoutté, le lier avec une légère

sauce Mayonnaise additionnée fortement de moutarde et de fines herbes. Assaisonner 1 ou 2 heures d'avance.

Nota. — Nous indiquons d'ébouillanter le céleri parce qu'en général on ne le coupe pas assez finement. Dans les restaurants où il est coupé aussi fin que du tabac il n'est pas ébouillanté, ce qui vaut mieux.

Salade de céleri blanc. — Détacher les branches — en supprimant les vertes — d'un céleri bien blanc et bien tendre. Les laver et les brosser soigneusement. Les couper en morceaux de 4 cm. de long et les émincer le plus finement possible, dans le sens de la longueur. Les faire macérer 1 ou 2 heures d'avance dans une Rémoulade. Ajouter des fines herbes et après avoir bien épongé les céleris dans un linge on les mélange à la sauce.

Salade de museau de bœuf. — Faire cuire le museau ou le palais de bœuf exactement comme la tête de veau. Puis, l'émincer finement et l'assaisonner à l'huile et au vinaigre, avec persil et oignons hachés. On peut aussi mettre dans cette salade les parties cartilagineuses d'une viande cuite en pot-au-feu, tendons, etc...

Salade de bœuf. — Quand on a des restes de pot-au-feu (principalement les parties un peu nerveuses ou croquantes, qui ne sont pas agréables à manger chaudes), on les émince en petites lames et on les assaisonne en salade en y ajoutant quelques cornichons au vinaigre et un peu d'oignons et fines herbes hachés, ou encore tomates ou poivrons, etc...

De cette façon, ce bouilli dédaigné la veille sera certainement dégusté avec plaisir.

Salade de pieds de veau. — Assaisonner en salade de la même façon que le museau de bœuf des pieds de veau ayant servi à faire de la gelée d'aspic. On peut y mélanger, si on veut, quelques œufs durs hachés.

Nota. — Pour ces sortes de salades, il est nécessaire de les assaisonner à chaud, ce qui n'empêche qu'elles soient servies froides. Les pieds de mouton, fraises de veau, cervelles peuvent être assaisonnés et servis de même.

Salade de chou-fleur. — Assaisonner en vinaigrette un petit reste de chou-fleur cuit à l'eau; on l'entoure dans le ravier avec une bordure de tomates ou de haricots verts qui tranchent par leur couleur. Semer sur le chou-fleur un peu de jaune d'œuf haché.

Toutes sortes de légumes, même secs, peuvent se servir en salade : lentilles, haricots, etc., y compris les épinards.

Salade Benjamine. — Salade de chou-fleur et pommes de terre liée à la Mayonnaise, dressée en dôme au centre d'un plat creux, bordure de salade de chou rouge autour, décorer le dessus de minces tranches d'œufs durs avec un petit bouquet de cresson ou cœur de laitue au sommet.

Salade Hortense. — Salade de haricots verts et tomates mélangés en vinaigrette dressée en plat rond plat, plutôt qu'en saladier. Ranger autour des petits canapés ronds minces et fruits à l'huile sur chacun desquels on pose une lame d'œuf dur.

Salade Danoise. — En plat long ou en ravier, mettre au fond un peu de salade de pommes de terre en petits dés, recouvrir avec une couche de saumon de conserve émietté napper de Mayonnaise très relevée, décorer le dessus de ondelles de tomates alternées avec des rondelles d'œufs durs; border la Mayonnaise avec fines herbes hachées.

Salade Moscowa. — Composée de céleris en branches, chou-fleur au vinaigre, olives énoyautées, petit reste de viande quelconque, légèrement liée à la Mayonnaise relevée, bordée de petites demi-lames de tomates, décorer le dessus avec un radis en deux tailles comme des fuschias, ce qui est très facile en pelant un peu du rouge que l'on rabat autour.

Salade Argenteuil. — Macédoine de légumes à la Mayonnaise, la dresser en dôme, et appliquer tout autour des bouts d'asperges violettes cuites et des lames d'œufs durs, à la base.

Salade Capucine. — Émincer en lames 200 gr. de champignons crus bien blancs et nettoyés, les assaisonner de sel, poivre rouge, un jus de citron et 4 cuillères d'huile; les dresser au centre d'un plat rond, les entourer à la base d'une bordure de lames de tomates en vinaigrette, et sur chaque tranche de tomates poser une lame d'oignons au vinaigre (de ceux des cornichons) taillée par le travers et une mince rondelle de cornichons sur l'oignon.

Salade du père Magloire. — Avec un cœur de chou-blanc bien serré et lorsque la gelée a passé dessus, on fait une délicieuse salade. Couper le chou finement comme du tabac, l'assaisonner 2 heures d'avance de sel, poivre, vinaigre, huile et oignons hachés, le dresser au milieu d'un plat ou saladier, entourer la base avec de minces rondelles de cervelas, et décorer le dessus des choux avec ces lames de pommes de reinettes macérées 1/2 heure avec un filet de Calvados. Un tour de *moulin à poivre* sur le tout légèrement.

Salade Trianon. — Pour utiliser des petits restes de viande insignifiants, par exemple ce qui reste après la carcasse d'une volaille, ou un reste de veau, de jambon, de gibier, ce reste coupé en petits filets, le mélanger avec une poignée de laitues émincées, 2 ou 3 pommes de terre un peu écrasées et lier le tout de Mayonnaise. Dresser la salade en dôme, la recouvrir de Mayonnaise un peu tomatée pour qu'elle soit rose et semer sur la salade une bonne pincée de raifort râpé.

Salades diverses. — On peut aussi faire des salades de ce genre avec du poisson, des crustacés, des coquillages et en s'inspirant des recettes ci-dessus, varier les présentations de ces petites fantaisies froides, toujours très appréciées, et qui ont le mérite de pouvoir être faites d'avance.

Salade algérienne. — En saladier lames de tomates et concombres alternées autour d'une petite salade de haricots verts.

Salade de poisson ou de volaille. — Un reste de poisson ou de volaille épluché, dressé en saladier, nappé de Mayonnaise, décoré de cœurs de laitue et œufs durs.

Les tomates garnies

Tomates à l'Antiboise. — Rien de plus délicieux que cette combinaison de tomates et de thon à l'huile. Choisir des tomates comme des grosses noix, bien fermes tout en étant mûres. Les creuser par une petite ouverture pratiquée du côté du pédoncule et les assaisonner de sel, poivre et vinaigre, 1 heure d'avance. Les laisser dégorger retournées. Écraser avec une fourchette un peu de thon à l'huile en y mélangeant un bon morceau de beurre fin, du sel, du poivre et du jus de citron, puis 1 ou 2 cuillères de Mayonnaise. La purée doit être très crémeuse, très finement broyée et relevée. En remplir les tomates et dresser sur un ravier garni de persil bien vert. (Voir illustration, p. 31.)

Tomates à la Beaulieu. — Même préparation que ci-dessus, recouvrir la crème de thon avec, par moitié, blancs et jaunes d'œufs hachés, une olive noire au sommet. (Voir illustration, p. 31.)

Tomates à la Russe. — Garnir l'intérieur de petites tomates avec une salade russe, une tranche d'œuf sur chacune. Servir sur un lit de persil.

Tomates à la Murcie. — Demi-tomates vidées et remplies d'une salade de concombres aux fines herbes, taillées finement et dressées avec goût comme le montre la gravure. (Voir illustration, p. 31.)

Tomates à l'Andalouse. — Faire cuire à l'eau bouillante pendant 16 à 17 minutes, pas davantage, 100 gr. de riz, l'égoutter, l'assaisonner avec une légère Mayonnaise très relevée et moutardée; mélanger un peu de poivrons d'Espagne, fendus vidés de leurs graines, grillés légèrement et émincés très fins. Ajouter 1 cuillère ou 2 d'oignons d'Espagne hachés et fondus à l'huile sans être colorés. Garnir des tomates de ce riz et dresser sur lit de persil. (Voir illustration, p. 33.)

Tomates à la Sévigné. — Hacher en petits dés un reste de volaille cuite, un peu de champignons, de truffes si l'on veut et lier ce hachis de Mayonnaise bien relevée. Creuser des tomates assez petites et bien fermes, les assaisonner, les faire égoutter 1/2 heure puis les remplir de ce hachis, les napper de Mayonnaise ferme et décorer le dessus avec des motifs légers de poivrons verts. Dresser en ravier sur lit de persil. Ces tomates peuvent aussi servir de garniture de viandes froides. (Voir illustration, p. 43.)

Tomates à la Mousmée. — Tomates assez mûres pas trop grosses; les creuser et préparer comme ci-dessus, les remplir d'une pincée de très fine salade de céleri-rave à la rémoulade et ranger par dessus, régulièrement, des petits crosnes du Japon épluchés, presque cuits à l'eau citronnée et assaisonnés ensuite en salade. Dresser en ravier sur persil ou feuilles de laitues.

Peut également servir de garniture de viande.

Tomates Monseigneur. — Choisir des petites tomates grosseur d'œufs de poule, mais bien fermes, les creuser et réserver le dessus de la partie retirée;



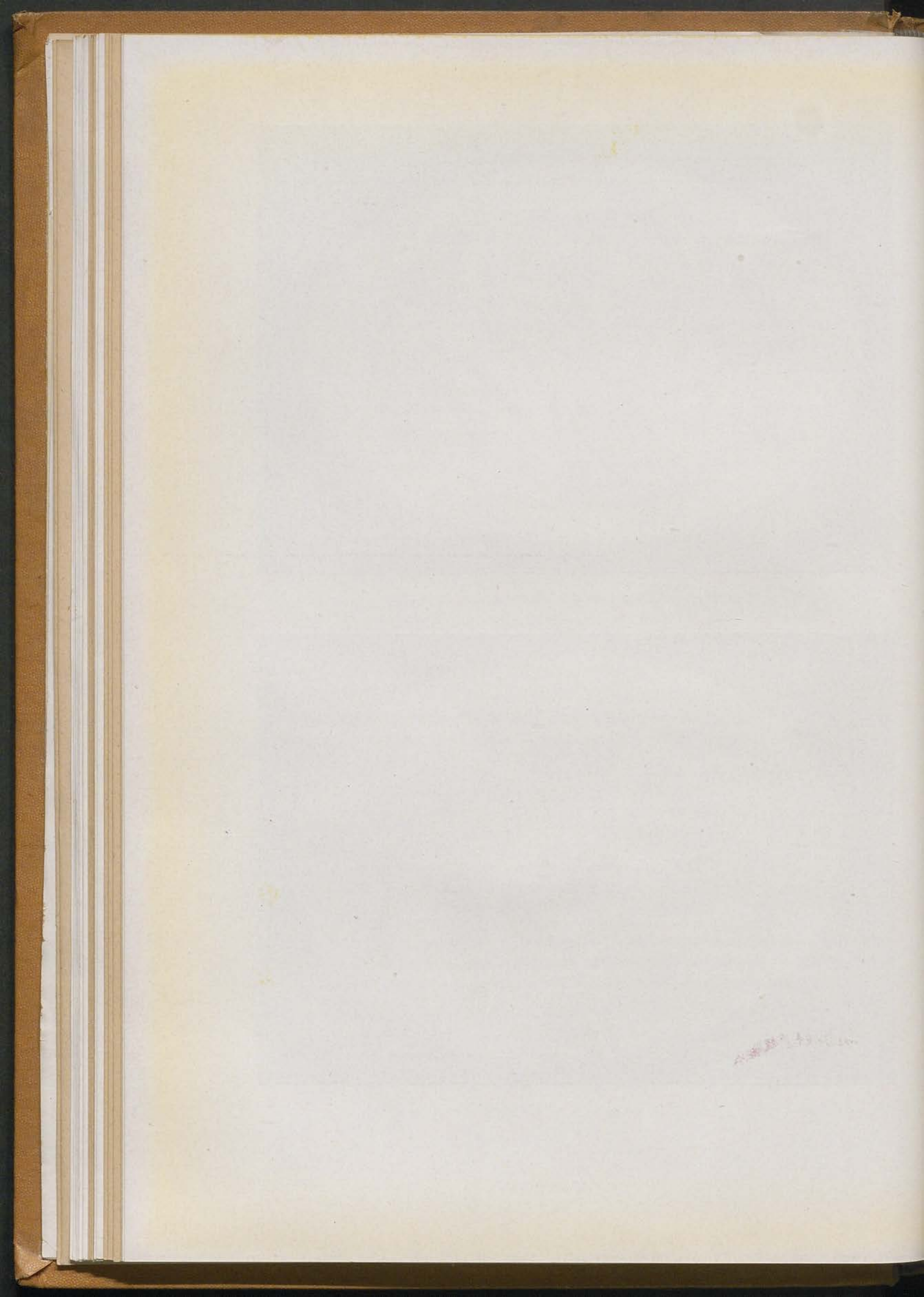
Fig. 23. — Tomates à la Sévigné. Œufs à la Riga.
Cornets de saumon fumé.
(Voir chapitre hors-d'œuvre pages **29** et suivantes.)



Fig. 24. — Œufs glacés à la Carmen (voir page 60).



Fig. 25. — Œufs en gelée à la Jeannette (voir page 60).



les garnir d'une cuillère de Mayonnaise épaisse très relevée mais pas trop salée, et mélangée de queues de crevettes bien décortiquées; remettre le petit couvercle de la tomate et dresser en ravier sur persil frisé. Piquer *une crevette rouge* dessus.

Tomates à la Hollandaise. — Hacher une tranche de saumon fumé, assez finement, le mélanger ensuite à une quantité relative de Mayonnaise très serrée et relevée; vider des tomates comme ci-dessus et les remplir en dôme avec cette Mayonnaise au saumon, décorer le dessus avec du blanc d'œuf dur découpé gentiment, dresser en ravier et entourer les tomates d'une couronne de salade de concombre.

Tomates à la Parisienne. — Creuser des tomates moyennes plutôt petites et bien fermes, les assaisonner et remplir d'une petite macédoine de légumes mélangée de petits morceaux de langouste, puis poser une rondelle de langouste sur chacune et la napper de Mayonnaise serrée.

Ceci pour utiliser un petit reste de langouste ou homard de la veille, si l'on ne peut mettre une rondelle dessus on la remplace par une tranche d'œuf dur. Même aspect que les tomates à la russe.

Concombre à la Danoise. — Tailler des tranches épaisses de 1 cm. 1/2. Les creuser, les assaisonner de sel et de poivre et d'un filet de vinaigre. Les laisser ainsi dégorger 2 heures. Les éponger ensuite et les remplir d'une purée faite de saumon cuit avec 50 gr. de beurre fin et 2 cuillères de crème double; mettre sur le dessus quelques minces tranches de saumon fumé de 2 cm. de diamètre. Dresser en ravier.

Concombre à la Renaissance. — Les préparer comme ci-dessus, et les garnir d'une salade de petits légumes printaniers liés à la Mayonnaise relevée au paprika (poivre rouge de Hongrie).

Concombre à l'Alsacienne. — Préparer et creuser comme ci-dessus les tranches de concombres, les remplir d'un très fin hachis fait d'un reste de jambon cuit ou mieux d'une purée de jambon liée d'un peu de crème. Semer dessus du raifort râpé.

Nota. — On peut encore garnir ces concombres de divers ingrédients susceptibles de cadrer avec le goût particulier de ce légume.

Cassolettes de betterave Andréa. — Peler et tailler en tranches de 2 cm., avec un coupe-pâte cannelé, une belle betterave, creuser chaque morceau avec la cuillère à légumes, et les assaisonner de sel, poivre, huile et vinaigre. Préparer une fine salade de légumes variés et la lier avec de la Mayonnaise. Garnir les cassolettes de betterave avec cette salade, et recouvrir d'une rondelle mince de jambon cuit. La betterave peut, également être combinée avec d'autres éléments; il ne faut qu'un peu d'idées et d'ingéniosité.

Coquilles Marcelle. — Dans des coquilles Saint-Jacques, on peut dresser de jolies salades comme hors-d'œuvre, ainsi celle-ci : tailler en très fine Julienne du céleri rave, 2 ou 3 pommes sûres, 5 ou 6 noix cassées en morceaux. Lier ce mélange avec une sauce Mayonnaise; dresser en dôme dans des coquilles

moyennes et décorer le dessus avec une rondelle mince de betterave sur laquelle on pose une demi-noix.

Coquilles San-Remo. — Lier de Mayonnaise une salade de légumes (macédoine) à laquelle on ajoute un peu de jambon en petits filets, quelques cornichons et 2 cuillères de fromage de gruyère en petits dés. Dresser, poser sur le dessus une rondelle d'œuf dur, et entourer la base de la salade avec de minces lames de pommes de terre.

Coquilles Arlequin. — Réunir dans une sauce Mayonnaise très relevée, quelques haricots blancs cuits, restant de la veille, pommes de terre en lames, haricots verts, radis roses pelés et émincés, 2 pommes de reinettes en filets, 3 filets de harengs saurs, de la ciboulette; faire le mélange 1 heure ou 2 d'avance. Dresser en coquilles et décorer gracieusement avec des filets de tomates et de betterave formant quadrillage. Border les coquilles de jaunes d'œufs durs hachés.

Coquilles Sans-gêne. — Placer une feuille de laitue dans chaque coquille, et au milieu dresser une salade de céleri remoulade sur laquelle on fait un décor avec de minces tranches taillées sur des pommes de reinettes coupées en quatre. Fines herbes hachées sur le sommet.

Coquilles Mondaine. — Chou rouge taillé en fine Julienne, l'arroser de vinaigre et tenir 1/2 heure à l'étuve pour l'attendrir; l'égoutter, l'assaisonner d'huile et vinaigre, remplir des fonds d'artichauts avec et les coiffer d'une 1/2 tomate vidée; poser en coquilles sur feuilles de laitue.

Coquilles Trocadéro. — Composé de céleri-rave en filets fins, endives émincées par le travers, riz cuit à l'eau 16 à 17 minutes seulement; lier avec Mayonnaise, dresser en coquilles, surmonter le dessus d'une pincée de cresson, et décorer autour avec des cornichons, des câpres et des olives énoyautées.

Coquilles Thérésa. — Creuser des belles tomates, moyennes et bien fermes, les assaisonner puis les remplir avec un mélange de pommes reinettes, cœur de romaine, haricots verts et œufs durs hachés, le tout lié de Mayonnaise. Semer du jaune d'œuf haché dessus et remettre sur l'ensemble une petite rondelle du couvercle de la tomate. Poser celles-ci sur feuilles de laitues bien blanches en coquilles.

Coquilles Sainte-Hélène. — Mettre une cuillère de Mayonnaise bien épaisse dans une feuille de laitue posée dans chaque coquille, couper en quartiers des laitues et des œufs durs, en longueur, pas en tranches, chaque œuf en 4, chaque tomate en 4 ou 6 suivant grosseur, placer un quartier de tomate au milieu de la Mayonnaise et 1 quartier d'œuf dur de chaque côté; placer 2 petits filets d'anchois sur le quartier de tomate en travers, et décorer les jaunes des œufs durs avec une belle feuille de cerfeuil de chaque côté.

Nota. — Toutes ces fantaisies constituent des hors-d'œuvre remarquables et peu connus, que l'on peut d'ailleurs varier encore avec un peu d'imagination.

Les olives

Les olives vertes à servir nature sont de forme longue et portent le nom de Lucques, province d'Italie, où elles sont généralement récoltées. En Espagne on récolte de très grosses olives vertes rondes, dites olives à la Reine. Celles-ci sont un peu trop grosses pour des hors-d'œuvre et elles servent de préférence pour les garnitures de plats froids.

Les olives vertes sont celles qui sont cueillies avant leur maturité complète, tandis que les noires provenant du même olivier sont cueillies très mûres et subissent, dès leur récolte un traitement approprié pour devenir les « Picholines ».

Pour farcir les olives : prendre l'olive ronde et assez grosse. L'énoyauter à l'aide d'une sorte de vide-pomme de dimension appropriée. On tient l'olive debout sur un linge replié et on enfonce le tube bien droit pour ne retirer que le noyau.

Olives à la Sicilienne. — Préparer une purée de tomates et de piments rouges et la mélanger avec 2 feuilles de gélatine fondue au bain-marie. Quand cette purée est presque prise, remplir au moyen d'une poche et d'une petite douille de belles olives rondes énoyautées. Cette farce doit être bien rouge de façon à constituer un hors-d'œuvre agréable à l'œil. Ces olives peuvent aussi servir de garniture à des viandes froides. Elles peuvent aussi se farcir de purée de crevettes.

Olives à la Joinville. — Remplir des olives comme ci-dessus avec du beurre Joinville. Dresser sur persil. Se servent également comme garniture de poisson froid.

Olives noires dites Picholines. — On les dresse en ravier avec un peu de leur marinade.

Les légumes à la Grecque

Le champ de ces hors-d'œuvre est assez vaste, car beaucoup de légumes peuvent se préparer ainsi qu'il suit. Ils sont les uns et les autres très appréciés.

Artichauts à la Grecque. — Choisir de très petits artichauts (s'ils sont un peu gros les couper en 4), les mettre dans une casserole avec 1/2 verre de vin blanc et 1 verre de bouillon, 10 petits oignons, 1 pincée de grains de poivre, un peu de sel et une feuille de laurier; arroser d'un demi-verre d'huile et cuire à feu assez vif pendant 40 à 45 minutes. Quand les artichauts sont bien cuits, les laisser refroidir et les servir tels quels avec sauce, oignons et poivre.

Poireaux à la Grecque. — Ne prendre que le blanc de gros poireaux; après les avoir coupés en tronçons de 6 à 8 cm. les faire blanchir 3 minutes seulement à l'eau et les faire cuire à la grecque comme il est expliqué ci-dessus pour les artichauts.

Céleri à la Grecque. — Même procédé que pour les poireaux. Ne prendre que le cœur bien blanc du céleri fendu en 4.

Fenouil à la Grecque. — Plante de la famille des ombellifères possédant un arome anisé d'où son nom scientifique d'aneth. Ce légume très connu dans le Midi de la France, l'est beaucoup moins dans le Nord.

Couper en quartier 2 ou 3 pieds de fenouil, les traiter comme les céleris, les blanchir 10 minutes et ajouter à la cuisson quelques lames de pelures de citron.

Gourillos à la Grecque et à la Niçoise. — Sous le nom de Gourillos on désigne un petit hors-d'œuvre économique : il s'agit d'utiliser les trognons de chicorées ou de scaroles. Mettre de côté, lorsque l'on fait de la salade de chicorée ou de scarole la racine coupée avec 3 cm. de tige. Bien gratter et éplucher la partie terreuse et les laver. En prendre une dizaine, les faire fortement blanchir à l'eau salée et les rafraîchir. Les faire cuire ensuite à la Grecque, en ajoutant en plus 125 gr. de tomates fraîches pelées et coupées en quartiers. Les dresser en raviers, et les servir glacées.

Le melon. — Le melon est certainement l'un des hors-d'œuvre le plus prisé. Mais faut-il pour cela que sa qualité réponde au désir que sa vue fait naître. Il existe plusieurs variétés de melons. Le plus réputé est le Cantaloup qui se subdivise lui-même en plusieurs espèces.

Son nom lui vient de son lieu d'origine « Cantalupo » qui fut autrefois une résidence papale aux environs de Rome. Lorsque en 1309 le pape vint à Avignon il importa une variété de melon qui cultivée dans le Vaucluse donna naissance aux délicieux Cavaillon que chacun connaît.

Un bon melon doit être lourd, son écorce doit fléchir un peu par dessous, sous la pression des doigts, et développer un arome révélateur.

Le melon se sert, en général, coupé en tranches et aussi frais que possible, glacé même. On le présente aussi aromatisé de vins apéritifs.

Melon au porto. — Couper tout autour de la queue une rondelle dans la chair du melon; par cette ouverture le vider avec une cuillère d'argent des graines et filaments intérieurs; y verser un verre de porto ou madère, xérès, etc., remettre la rondelle et placer le melon dans de la glace pilée durant 2 heures environ.

Perles de melon au porto. — Glacer un melon, puis le partager en deux; retirer les graines et, avec une cuillère, détacher toute la chair en petites boules, que l'on fait tomber à mesure dans une coupe enfouie dans de la glace; les baigner de porto et servir dans des petites coupes que l'on passe accompagnées de petites cuillères d'argent.

C'est un hors-d'œuvre fantaisiste à servir dans les repas soignés.

Poivrons doux d'Espagne. — Partager en deux des poivrons verts, les arroser d'huile et les faire griller; les laisser refroidir pour enlever la peau. Bien les assaisonner de sel, huile et vinaigre. Lorsque les poivrons sont assez gros, on peut les dresser par moitiés bien grillées et remplir l'intérieur d'une salade de haricots verts ou de tomates.

Radis roses. — Pour servir les radis roses on les gratte un peu, on raccourcit les feuilles et on les accompagne de beurre et de sel.

Radis noirs. — Le radis noir est dur et fort de goût. Cependant, il est assez agréable à manger si, après l'avoir pelé et coupé en lames très minces, on l'assaisonne 2 heures à l'avance d'huile et vinaigre comme une salade ordinaire.

Champignons et cèpes marinés. — Les choisir bien petits et fermes, les escaloper ou couper en quartiers, les blanchir à l'eau 5 minutes, puis verser dessus une vinaigrette moutardée et légèrement additionnée de Mayonnaise. Mariner 24 heures avant de servir.

Les œufs en hors-d'œuvre

Œufs durs Mayonnaise. — Couper des œufs en tranches minces au moyen du coupe-œufs, ou en moitiés avec un couteau; on les dresse sur une couche de Mayonnaise ou bien on les recouvre avec cette sauce.

Œufs durs vinaigrette. — Même procédé en remplaçant la Mayonnaise par une bonne vinaigrette additionnée de fines herbes hachées.

Œufs farcis au vert. — Partager les œufs en deux, écraser le jaune avec un peu de beurre, sel, poivre et 1 cuillère ou 2 de Mayonnaise; verdir cette purée en y mélangeant un peu d'épinards, cerfeuil, cresson et estragon, le tout cuit à l'eau et passé au tamis fin. Farcir copieusement ces œufs, les napper de sauce verte et les dresser sur ravier.

Œufs farcis Strasbourgeoise. — Mélanger une partie de foie gras cuit avec de la purée de jaune d'œufs pour farcir les blancs, un peu de truffes dessus et partager chaque moitié en trois pour les dresser sur un lit de gelée.

Œufs farcis Macédoine. — Garnir les blancs avec de la salade macédoine de légumes liée à la Mayonnaise et semer du jaune d'œuf haché dessus.

Les œufs peuvent encore se farcir avec du thon, des restes de gibiers ou de volailles, soit en hachis, soit en purée; des salades de tomates, etc...

Œufs à la Toulonnaise. — Couper des œufs durs par moitié en longueur, les placer en ravier le côté bombé dessus, les napper largement de Mayonnaise assez relevée pour combattre la fadeur de l'œuf dur puis disposer sur chacun de minces lanières de filets d'anchois à l'huile.

Œufs à la Riga. — Petits œufs durs, couper un peu les deux bouts; d'un côté retirer le jaune délicatement pour ne pas abîmer le blanc; les remplir d'une fine salade de tomates à l'estragon; les poser dans un ravier sur une couche de sauce Mayonnaise claire et les cercler en haut et en bas avec 2 fines lanières de filets d'anchois imitant les cercles d'un tonnelet, une câpre imitant la bonde. (Voir illustration, p. 43.)

Peuvent servir de garniture à un poisson froid.

Les œufs de vanneaux. — Ce hors-d'œuvre constitue un mets recherché, qui ne se présente pas tous les jours sur table.

Les œufs de vanneaux sont cuits 6 minutes comme des œufs durs, puis on les laisse refroidir pour les servir tels quels, soit sur du persil, soit sur de la gelée hachée accompagnée d'une sauce Mayonnaise. Les présenter avec leurs coquilles mouchetées qui en marquent l'origine.

Les croustades, barquettes et cassolettes

Sous ce nom on comprend une certaine présentation de hors-d'œuvre, dressés dans des croûtes en pâte fine en forme de tartelettes, barquettes ou autres, mais toujours très petites.

Carolines au foie gras. — Dresser de très petits éclairs en pâte à choux, lesquels une fois cuits ne doivent pas être plus gros qu'un petit doigt. Cuire à four assez chaud. Les ouvrir et les remplir d'une crème de foie gras, truffée ou non. On peut les napper d'une sauce Chaufroid blonde ou d'une crème, ou les laisser tels quels.

Cassolettes strasbourgeoises. — Préparer à l'avance de toutes petites barquettes en pâte feuilletée, les cuire à blanc et quand elles sont froides les remplir en dôme avec une purée de foie gras beurrée relevée au paprika; décor de truffe. (Voir illustration, p. 31). Peut utiliser un reste de foie gras.

Rillettes de Tours. — Couper en gros dés 500 gr. de porc frais, mi-maigre, mi-gras, et 500 gr. de poitrine d'oie. Mettre cette viande dans une marmite avec de l'eau pour la couvrir aux 3/4, du sel, du poivre, un bouquet, de la sarriette, deux feuilles de sauge. Laisser cuire doucement à couvert pendant 3 heures pour que la viande soit en bouillie et l'eau presque évaporée. Verser alors le tout dans un grand plat creux, retirer soigneusement les os et le bouquet, et bien écraser le tout à la fourchette. Laisser refroidir et quand le mélange commence à se figer bien remuer encore et mettre en pots. Se garde assez longtemps au frais.

La Poutargue. — C'est là une spécialité orientale. Sorte de saucisson de mulet ou de thon. Il faut le couper en tranches très minces et les dresser en ravier, les arroser de jus de citron et d'huile.
Nota — C'est du mulet poisson que nous voulons parler.

Les sandwichs

Les sandwichs se composent de deux minces lames de pain ou d'un petit pain fendu en deux, tartinées de beurre aromatisé ou simplement beurrées et accompagnées d'une tranche de jambon, viande, fromage, légumes, etc...

Sandwichs au jambon. — C'est le sandwich classique. Beurrer le pain avec du beurre moutardé, mettre une mince lame de jambon entre les deux tranches beurrées (ces sandwichs doivent avoir à peu près 3 cm. sur 7).

Sandwichs au caviar. — Tartiner les tranches de pain avec du beurre simplement salé. Étendre du caviar sur l'une, arroser de jus de citron et recouvrir avec l'autre tranche.

Sandwichs à la laitue. — Beurrer avec du beurre d'estragon. Recouvrir le pain avec des feuilles de laitue, saler légèrement.

Sandwichs à la tomate. — Tartiner de beurre de raifort. Recouvrir de lames de tomates pelées, débarrassées de leur eau et semences. Les sandwichs à la tomate sont triangulaires. (Pour cela couper le sandwich en carré puis le partager en deux d'un coin à l'autre).

Sandwichs aux écrevisses. — Beurrer avec du beurre d'écrevisses, recouvrir de queues d'écrevisses hachées. Se servent en petits rectangles. (On peut remplacer les écrevisses par des crevettes, des langoustines, etc.)

Sandwichs au saumon. — Beurre salé. Recouvrir de très minces tranches de saumon fumé ou frais. Couper en triangles.

Sandwichs aux anchois. — Beurrer avec du beurre d'anchois. Mettre des filets d'anchois à l'huile dessus, bien épongés, semer par-dessus du jaune d'œuf dur haché. Couper en petits rectangles.

On peut faire ces sandwichs avec du beurre de sardine et une 1/2 sardine.

Sandwichs au thon. — Beurre de laitances. Recouvrir de thon à l'huile émietté. Couper en rectangles.

Sandwichs de langue écarlate. — Beurre de cresson. Recouvrir de minces tranches de langue rouge. Couper en rectangles.

Sandwichs de volaille. — Beurre de moutarde ou de raifort. Recouvrir de volaille cuite soit hachée soit en escalope. Couper en rectangles.

Sandwichs de gibier. — Beurre d'amandes. Couvrir de gibier haché ou en minces lames. Couper en triangles.

Sandwichs de veau. — Beurre de raifort couvert de minces lamelles de veau froid. Tailler en rectangles.

Sandwichs de mortadelle ou de salami. — Beurre d'estragon. Mince pellicule de mortadelle ou de salami. Couper en triangles.

Sandwichs aux œufs durs. — Beurre de Montpellier ou de cresson. Tranches d'œufs durs hachés, persil haché. Couper en petits carrés.

Sandwichs aux rillettes. — On ne beurre pas le pain. Étaler une couche de rillette; bien presser pour faire adhérer. Couper en rectangles.

Sandwichs à la crème Olga. — Passer des jaunes d'œufs durs au tamis, mélanger la purée avec du beurre, sel, poivre et 2 cuillères d'huile. Tartiner le pain et semer les blancs hachés dessus. Couper en rectangles.

Sandwichs de foie gras. — Tartiner avec du beurre de noisettes grillées. Minces lames de foie gras prélevées sur une terrine ou un pâté. Couper en triangles.

Sandwichs aux poivrons. — Beurre de cresson. Faire griller les poivrons, les peler, les vider, les émincer et les semer sur le pain beurré. Arroser d'un petit filet d'huile. Couper en rectangles.

Sandwichs aux radis. — Émincer des radis roses en rondelles, les poudrer de sel. Beurrer le pain de beurre de noix, couvrir de radis.

Sandwichs de gruyère, chester, etc. — Tartiner le pain avec du beurre de moutarde. Recouvrir de minces lames de fromage. Couper en triangles.

Sandwichs divers. — On peut aussi préparer des sandwichs aux confitures, aux marrons, au miel, aux amandes grillées, aux fruits confits hachés, etc., etc., et employer à la place du pain, du pain d'épice.

Préparés avec du pain noir ou du pain de seigle les sandwichs plaisent énormément et ont l'avantage de se conserver très frais.

Nota. — Si l'on prépare les sandwichs quelques heures à l'avance, il faut les tenir sous presse enveloppés d'une serviette afin qu'ils restent bien frais, autrement le pain se racornit aux coins.

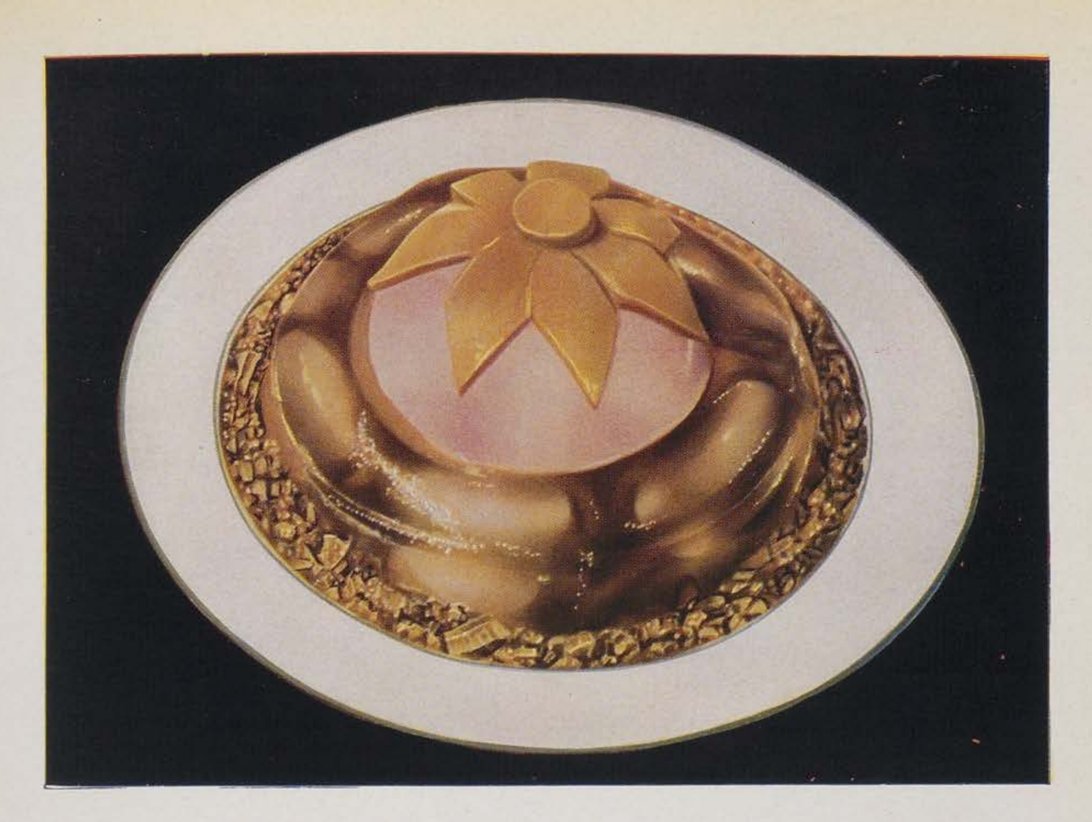


Fig. 26. — Œufs en gelée à la Colinette (voir page 60).

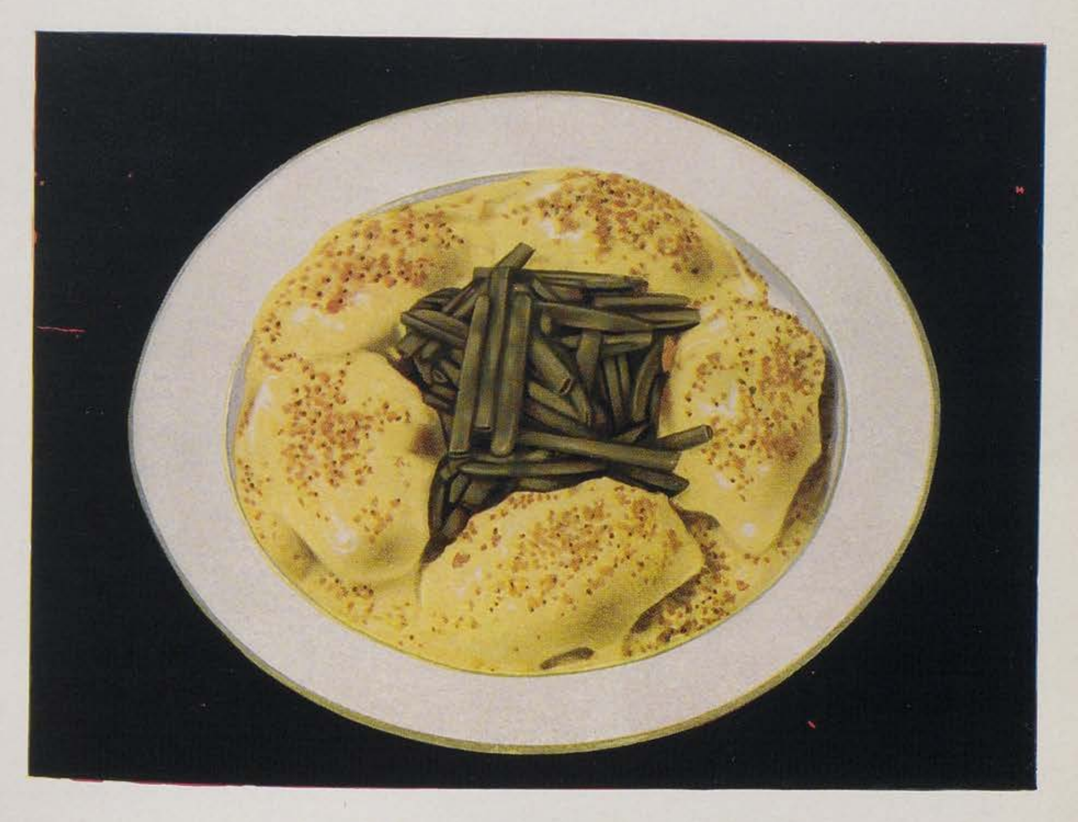


Fig. 27. — Œufs glacés à la Frou-frou (voir page 60).



Fig. 28. — Brochet glacé à la Riga (voir page 68).



Fig. 29. — Truite saumonée ou Bar glacé à la Vladimir (voir page 70).

LES ŒUFS FROIDS

En règle générale, les œufs froids sont des œufs pochés, mollets ou moulés. Il n'est donc pas utile de revenir sur leur mode de cuisson.

Nous devons faire remarquer qu'il en est des œufs comme de toute cuisine froide : le dressage, le goût dans le décor, la grâce et la beauté d'un plat en assurent le succès; mais il ne faut pas perdre de vue qu'en cuisine « beauté » et « bonté » sont des termes absolument inséparables, et qu'il ne faut jamais sacrifier la qualité à l'aspect.

Œufs à la Russe. — Chemiser des cocottes à œufs avec de la gelée d'aspic, décorer le fond avec une lame de truffe et y placer un œuf poché bien froid et bien égoutté. Finir de remplir la cocotte de gelée et laisser prendre sur glace. Démouler et dresser autour d'une salade russe dressée en dôme au milieu d'un plat rond. Garnir les intervalles entre les œufs avec de la gelée hachée.

Œufs à l'estragon. — Chemiser les cocottes avec la gelée. Mettre un œuf dans chaque et finir de remplir avec la gelée qui a dû être fortement aromatisée d'estragon. Décorer chacun d'un motif d'estragon.

Œufs froids à la vert-pré. — Partager 6 œufs bien frais cuits durs en deux dans la longueur. Passer les jaunes au tamis et leur mélanger 100 gr. de beurre fin, sel, poivre moulu et une purée verte composée d'épinards, cerfeuil, cresson, estragon, le tout blanchi quelques minutes, puis rafraîchi et passé au tamis très fin. Remplir copieusement les 1/2 blancs d'œufs avec cette purée, puis les napper avec une sauce Mayonnaise également verdie avec la purée d'herbes. Quand le tout est bien pris au frais, dresser les œufs sur un lit de gelée hachée, les décorer avec des feuilles d'estragon blanchies et les napper avec de la gelée mi-prise.

Œufs à la mimosa. — Croustades froides en pâte brisée remplies d'une salade de petits légumes frais, liés à la Mayonnaise. Poser la moitié d'un œuf dur sur chaque, napper de Mayonnaise également et semer dessus des fines herbes et jaunes d'œufs hachés.

Œufs à la Reine. — Napper les œufs de sauce chaufroid, les décorer de truffes et les dresser dans des croustades remplies de mousse de volaille obtenues avec des restes de la veille. Pousser à la poche un cordon de gelée truffée hachée autour des œufs sur les bords des croustades.

Œufs au jambon à la gelée. — Avoir des œufs pochés froids, tailler des rondelles de jambon bien minces de la dimensions des petites cocottes à œufs, mettre d'abord 1 cuillère de gelée d'aspic au madère (Voir gelée aux sauces),

laisser prendre, poser le jambon puis un œuf poché dessus, et couvrir de gelée. Lorsque c'est pris, démouler en les retournant sur un plat froid après les avoir trempés dans l'eau chaude et mettre un brin de persil entre chaque œuf.

On peut faire le contraire pour que le jambon soit dessous une fois démoulé au lieu d'être dessus.

Œufs à la Victoria. — Napper des œufs pochés froids avec une sauce chaud-froid, les décorer de truffes et les napper de gelée. Les dresser sur des petites croustades remplies d'une salade de homard ou de langouste, faite avec un reste de la veille et liée à la Mayonnaise. Dresser les œufs sur serviette avec un bouquet de persil bien vert au milieu.

Œufs à la Rosine. — Garnir des petites tomates vidées avec une purée de poisson, soit thon, saumon, langouste, etc., sur chaque tomate garnie, incruster 1/4 d'œuf dur; couvrir celui-ci d'une légère sauce Mayonnaise à l'essence d'anchois.

Œufs en cocotte à la Jeannette. — Napper des œufs avec une sauce chaud-froid blanche, les décorer dessus avec 3 demi-pistaches disposées en forme de trèfle. Placer un œuf dans chaque cocotte et, avec une poche et une douille cannelée, pousser sur le bord des cocottes un petit cordon de purée de foie gras restant de la veille; finir de remplir les cocottes avec de la gelée et laisser prendre sur glace. Dresser sur serviette. (Voir illustration, p. 45.)

Œufs à la Carmen. — Napper des œufs pochés ou mollets bien froids avec une sauce Soubise froide dans laquelle on aura mis 2 feuilles de gélatine fondue. Décorer le dessus avec les lanières de piments doux rouges. Dresser sur gelée hachée et garnir le milieu du plat avec une salade de tomates et poivrons verts. (Voir illustration, p. 45.)

Œufs à la Colinette. — Chemiser un moule à Savarin avec de la gelée, le décorer au fond avec des queues de crevettes et y ranger dedans des tout petits œufs pochés froids nappés de sauce chaudfroid au beurre de crevettes. Remplir de gelée. Laisser prendre et démouler sur plat rond. Dresser dans le puits central une mousse de saumon décorée de motifs de saumon fumé ou truffes. (Voir illustration, p. 55.)

Œufs à la Niçoise. — Œufs pochés froids nappés au dernier moment d'une sauce Mayonnaise épaisse trés relevée, les dresser sur tranches de tomates autour d'une petite salade niçoise (pommes de terre, tomates et haricots verts en vinaigrette). Une belle feuille de cerfeuil sur chaque œuf et cerfeuil haché sur la salade. (Voir illustration, p. 63.)

Œufs glacés à la Frou-Frou. — Œufs pochés nappés de sauce Chaufroid non liée aux jaunes mais bien crémée pour qu'elle soit très blanche. Semer sur les œufs du jaune d'œuf dur haché, qui tranche sur la sauce et les dresser autour d'une salade de pointes d'asperges vertes et haricots verts ou de l'un ou l'autre seulement. (Voir illustration, p. 55.)

Œufs à la Napolitaine. — Mettre au milieu d'un plat rond un petit monticule de salade de divers légumes, avec un peu de macaroni cuit dedans et

liée à la mayonnaise. Placer sur la salade des moitiés ou des quarts d'œufs durs que l'on décore avec des motifs de cornichons. Pour faire un décor gracieux, mettre un demi-œuf à l'endroit et l'autre à l'envers pour que l'on voit le jaune à l'un et pas à l'autre. Décorer sur le jaune avec des cornichons et sur le côté blanc avec des petits morceaux de carottes rouge ou de tomate. Entre les œufs, couler un peu de mayonnaise rougie au carmin.

Œufs à la Roscoff. — On emploiera un reste de homard de la veille ou simplement une boîte de homard de conserve. Couper des œufs durs en deux et vider les jaunes; écraser le homard avec un peu de mayonnaise, bien assaisonner que ce soit moelleux et farcir les œufs avec, très copieusement, les recouvrir d'un voile de mayonnaise et semer dessus les jaunes hachés. Disposer des feuilles de laitues dans un plat et ranger les œufs farcis dessus. On peut aussi les dresser autour d'une salade de légumes et aussi remplacer le homard par du saumon.

Œufs à la Tartare. — Couper de grosses tomates en deux les vider et assaisonner et laisser s'égoutter, puis les remplir de salade de légumes à la mayonnaise et poser un demi-œuf dur sur chaque. Napper de sauce mayonnaise serrée avec dedans des fines herbes et cornichons hachés; dresser sur feuilles de laitue.

Œufs à la Marinière. — Avec un reste de poisson de la veille, faire une purée en y ajoutant du beurre et les jaunes d'œufs durs écrasés. Refarcir les blancs avec cette purée très relevée au paprika, dresser en couronne et border le plat de salade de tomates.

Œufs à la Bonaparte. — Dans de belles tomates partagées en deux, vidées et assaisonnées, mettre un peu de laitue émincée, salée, poivrée et citronnée. Poser par-dessus un petit œuf poché froid ou la moitié d'un œuf dur, ou encore un œuf mollet. Napper l'œuf avec une cuillère de mayonnaise très épaisse sans salir la tomate et sur chaque œuf un décor composé de deux petits filets d'anchois entrecroisés et une petite rondelle de cornichon ou des câpres entre les filets. Dresser sur un petit lit de mayonnaise.

Œufs glacés à la Mistral. — Peler deux aubergines petites, les partager en trois tranches longues chacune et les faire cuire à l'huile à la poêle en les tenant un peu fermes; les laisser refroidir et les éponger, les dresser sur plat long et garnir le dessus avec une fine salade de tomates. Couper des œufs durs en tranches et en recouvrir les tomates, décorer ces tranches d'œufs avec des feuilles d'estragon blanchies et placer une olive noire sur le milieu.

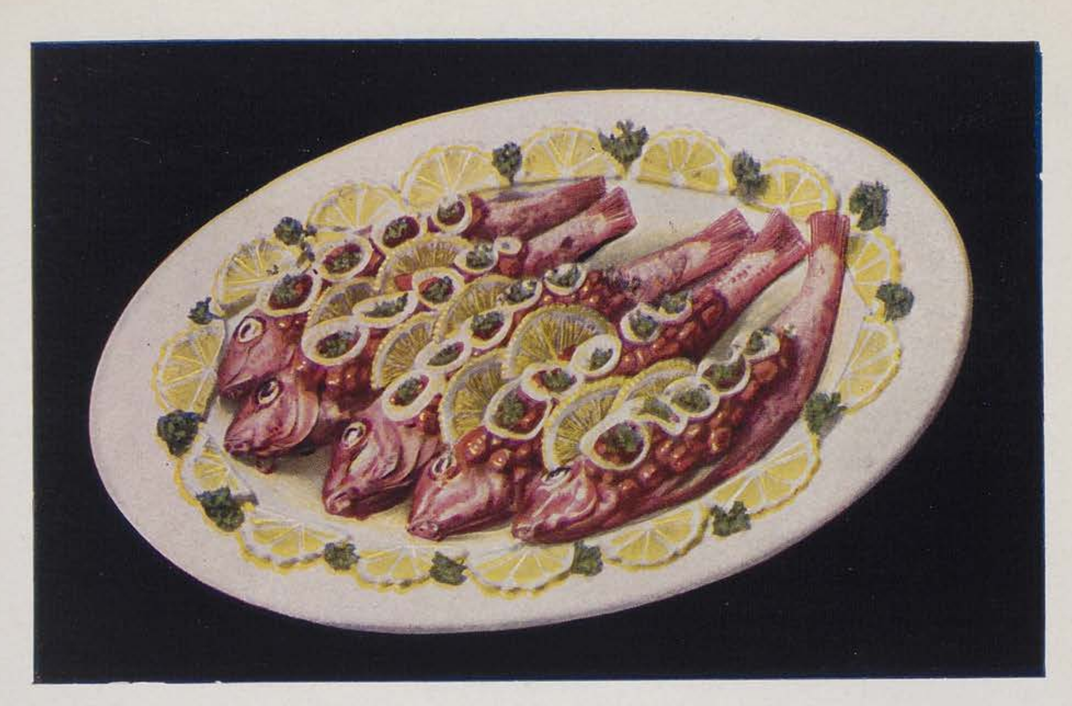


Fig. 30. — Rougets froids à la Niçoise (voir page 69).



Fig. 31. — Truites de rivière glacées à la gelée (voir page 70).

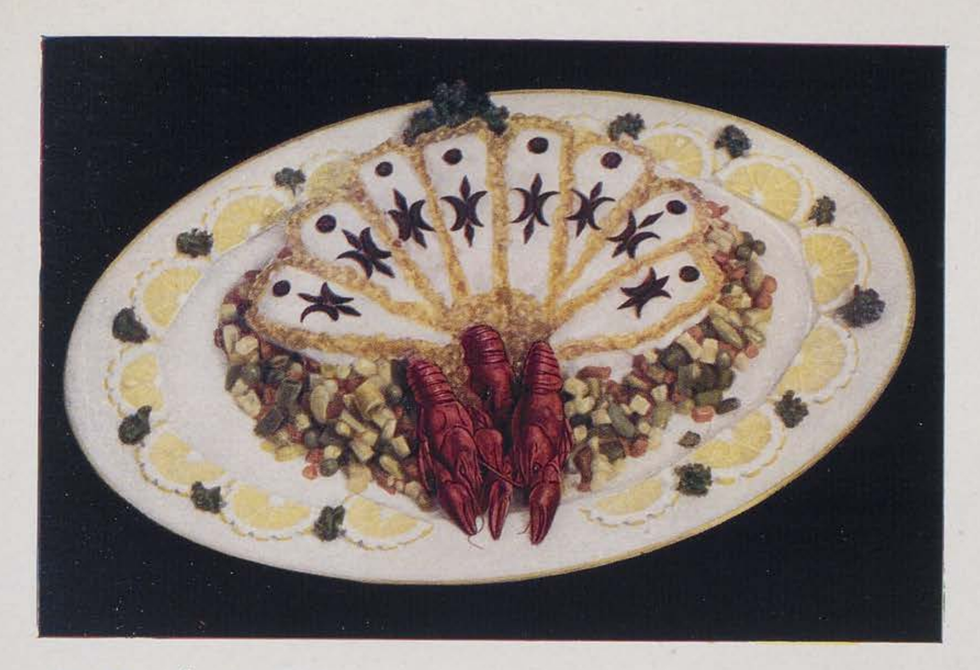


Fig. 32. — Éventail de filets de soles à la gelée dressés sur salade (voir page 69).

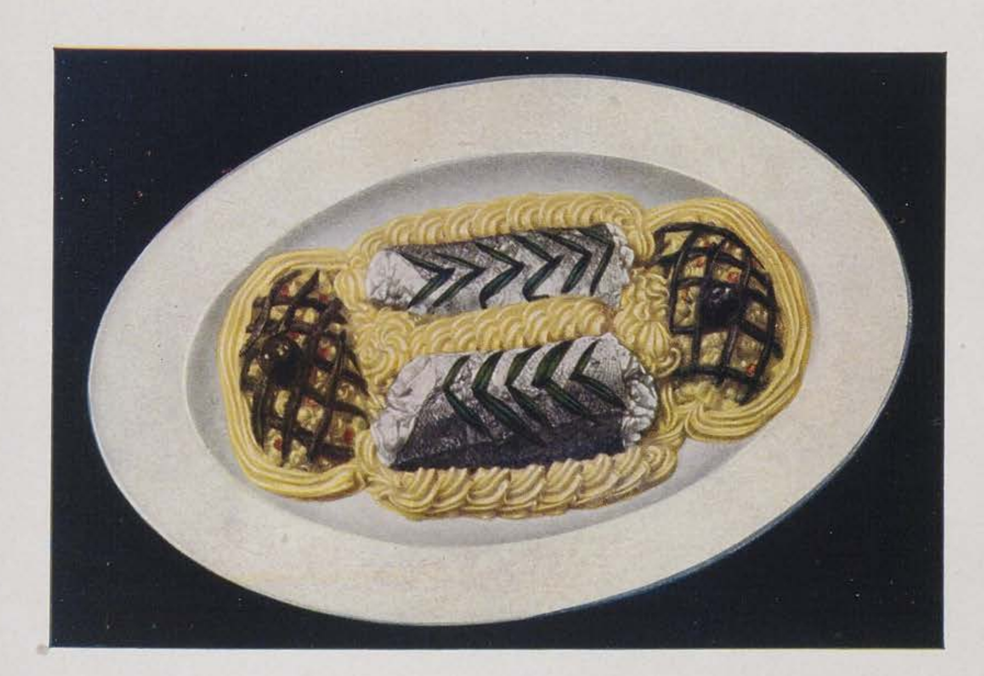


Fig. 33. — Colin à la Russe (voir page 69).

LES POISSONS FROIDS

En règle générale, sinon absolue, tous les poissons peuvent se servir froids, soit en vinaigrette, en Mayonnaise, à la gelée, soit présentés en salades ou en coquilles s'il s'agit de faire passer un reste de poissons.

Les anguilles au vert. — Ce plat appartient à la cuisine belge. Couper en tronçons, des anguilles de 600 à 800 gr.; après les avoir écorchées, vidées, lavées, faire chauffer du beurre et les jeter dedans. Les recouvrir pendant qu'elles blanchissent avec une bonne couche d'oseille, cerfeuil, persil, sariette, sauge, le tout haché assez fin. Laisser fondre 5 minutes sans rien ajouter, puis mouiller avec un verre de vin blanc et de l'eau pour baigner le tout. Assaisonnement relevé et cuire 20 à 25 minutes. Préparer dans un bol 3 jaunes, un jus de citron et une forte pincée de fécule, délayer et verser un peu de cuisson de poisson dessus puis remettre le tout dans la sauce pour la lier mais sans laisser bouillir. Dresser l'anguille dans une terrine et verser le tout dessus sans rien retirer. Laisser refroidir. Ce plat se mange froid ou tiède.

Petits bars ou mulets sauce Gribiche. — Cuire des bars ou des mulets de 100 à 125 gr. dans un court-bouillon vinaigré; les laisser refroidir à moitié, les égoutter et lorsqu'ils sont bien froids les arroser de la sauce Gribiche.

Bars ou mulets à la gelée. — Faire un peu de gelée avec la cuisson du poisson et 4 feuilles de gélatine, la parfumer d'estragon. Égoutter les poissons et les recouvrir avec la gelée presque prise; laisser bien solidifier et entourer de lames de tomates sur chacune desquelles on met gros comme une pastille de Mayonnaise verte.

Cabillaud à la Danoise. — Une ou plusieurs tranches de cabillaud (ou colin) cuites au court-bouillon refroidies et dressées sur plat froid. Les décorer de filets de saumon fumé posés en croisillons, mettre une câpre au vinaigre dans chaque vide et border le plat de sauce Mayonnaise épaisse poussée à la poche et douille cannelée en joli décor; 1/2 citrons à chaque extrémité.

Rougets à l'orientale. — Voir au chapitre des hors-d'œuvre.

Filets de soles en aspic. — Rouler sur eux-mêmes 4 beaux filets de soles; les maintenir avec un fil et les faire pocher au vin blanc, et refroidir. Faire une gelée de poisson, en mettre 1 cm. au fond d'un moule rond et plat, couper chaque filet en deux tranches et les placer, déficelés sur la gelée prise. Recouvrir entièrement de gelée et laisser sur glace. Démouler ensuite sur une salade de légumes à la Mayonnaise solidifiée de 3 feuilles de gélatine.

Brochet froid. — Le brochet est un beau et bon poisson d'eau douce qui se peut manger froid quelque fois, bien qu'il soit plus apprécié chaud.

Lorsqu'il est cuit, il faut toujours le dépouiller et sur sa chair blanche, un beau décor d'estragon, de cerfeuil, de blanc d'œuf dur, truffes ou betterave se détache nettement. Garnir le poisson de salades diverses, soit en croustades, soit moulées (mais alors il faut les coller de gélatine), soit dressées dans des tomates, ou dans des œufs durs. Enfin, accompagné de sauce verte, cela donnera un plat magnifique sans grandes difficultés.

Brochet glacé à la Riga. — Doit être servi froid et entier. L'égoutter après refroidissement, le dépouiller et décorer la chair facultativement, soit de truffes, soit de beurre de Montpellier; le recouvrir de gelée et le garnir de quelques garnitures pouvant convenir à du poisson froid (œufs durs vidés et remplis de salade de tomates ou canapés de caviar. Entre chacune de ces garnitures, on démoule une timbale de gelée moscovite (gelée fouettée sur glace avec 2 ou 3 cuillères de Mayonnaise dedans). Servir avec une sauce verte. La truite et le bar se présentent de même. (Voir illustration, p. 57.)

Carpe à la Juive aux raisins. — Faire légèrement revenir à l'huile, sans laisser prendre couleur, 1 oignon et 2 échalotes. Saupoudrer de farine et mouiller avec moitié eau et moitié vin blanc de façon à ce que la carpe puisse baigner. Ajouter bouquet, sel, poivre en grains et quelques cuillères d'huile d'olive. Faire bouillir et placer le poisson coupé en tronçons, faire cuire doucement 1/2 heure, dresser sur un plat long, faire réduire aux 3/4 la cuisson en y ajoutant une pincée de safran en poudre et verser sur la carpe reconstituée sur le plat. L'entourer de raisins de Smyrne et de Corinthe préalablement nettoyés. Servir quand la sauce est prise en gelée. On peut faire le brochet de même façon.

Saumon ou truite froids sauce verte. — Le saumon étant cuit comme il est indiqué ailleurs, le laisser refroidir dans sa cuisson, qu'il soit entier ou en darnes. L'égoutter ensuite et le dresser sur serviette avec persil frisé et lames de citron. Servir à part une sauce verte qui peut être remplacée par une sauce Mayonnaise ou une sauce Tartare.

Nous signalons, en passant, que la mode anglaise exige que l'on serve en même temps une salade de concombre.

Tranches de saumon froid à la Germaine. — Pocher dans un court-bouillon 2 belles tranches de saumon de 400 gr. chacune. Après les avoir laissées refroidir dans leur cuisson, les égoutter et les dresser sur un plat long. Les décorer avec de belles crevettes rouges et des filets d'anchois à l'huile. Garnir avec de toutes petites croustades en pâte brisée remplies d'une fine salade de betterave et de céleri-rave ou de concombre suivant la saison. Servir avec Mayonnaise très relevée et additionnée de raifort râpé.

Coquilles de saumon à la Parisienne. — Garnir le fond de coquilles Saint-Jacques avec un peu de laitue émincée; disposer dessus du saumon cuit épluché, napper de Mayonnaise serrée et décorer avec 1 œuf dur haché et une pincée de câpres.

Mousse de saumon. — Piler un reste de saumon cuit avec 100 gr. de beurre pour 500 gr. de saumon et 100 gr. de crème épaisse, ajouter encore 2 ou 3 cuillerées de sauce Béchamel froide un bon assaisonnement relevé et un peu de carmin; passer au tamis et mouler ensuite comme un aspic dans un moule chemisé de gelée. Servir avec gelée hachée.

Colin froid à la Russe. — N'importe quel beau reste de poisson peut être présenté ainsi. Oter les arêtes, dresser sur un plat long avec un petit tas de salade russe à chaque extrémité et décorer ce plat avec une sauce Mayonnaise, très serrée au moyen d'une poche et d'une douille cannelée. Quelques filets d'anchois complètent le décor. (Voir illustration, p. 65.)

Rougets à la Niçoise. — Faire pocher de petits rougets avec du vin blanc et quelques rondelles d'oignons. Quand ils sont froids, les dresser en disposant sur chacun une petite salade de tomates finement coupée, avec les rondelles d'oignons graduées dessus et persil haché. Demi-lames de citron entre chaque et en bordure. Faire réduire la cuisson des rougets et la verser par-dessus. (Voir illustration, p. 63.)

Filets de soles à la gelée. — Procéder comme pour les truites de rivière à la gelée en tenant les filets de soles dans toute leur longueur. Les citronner après cuisson pour qu'ils soient très blancs et les décorer de truffes.

Filets de soles glacés en éventail. — Lever 3 ou 4 filets de soles, les éponger après dégorgement, les battre et les plier en deux. Les faire pocher au vin blanc acidulé d'un peu de jus de citron et assaisonné. Avec les carcasses de soles et 1.500 gr. de poissons communs et gélatineux apprêter une gelée de poissons que l'on additionne de 5 ou 6 feuilles de gélatine et que l'on clarifie. Quand les filets de soles sont froids, les décorer avec des lames de truffes et les napper avec une bonne couche de gelée mi-prise.

Les dresser sur une salade de légumes liée à la Mayonnaise et collée légèrement avec 4 feuilles de gélatine fondue, pour qu'une fois dressée cette salade conserve la forme d'éventail incliné qu'il faut lui donner. Cette salade se prépare directement sur le plat, et les filets bien rangés comme le montre la gravure; on met un peu de gelée hachée entre chaque pour finir la présentation et 4 ou 5 écrevisses, court-bouillonnées posées à la pointe de l'éventail pour donner le cachet final. Une bordure de lames de citron sur le plat, et une excellente Mayonnaise ou sauce verte en même temps. Bien qu'appartenant à la belle cuisine, ce plat peut être exécuté par toute femme soigneuse de sa cuisine. (Voir illustration, p. 65.)

Bar ou Truite saumonnées à la Printanière. — La truite étant cuite au court-bouillon et refroidie, l'égoutter et la dresser sur un plat long, la dépouiller et décorer de betterave et blanc d'œuf dur, et gracieusement découpés, la faire briller avec un peu de gelée ou plus simplement en la badigeonnant d'un peu d'huile; la garnir autour avec du persil dans lequel on dispose des petites croûtes en pâte brisée remplies les unes de salade de légumes nouveaux, les autres de queues de crevettes, liés de Mayonnaise. Servir une Mayonnaise à part.

Truite saumonnée à la Russe. — Cuire dans un court-bouillon au vin blanc sec une truite saumonnée, la napper de gelée de poisson préparée avec la cuisson du court-bouillon réduite. Décorer le dessus de la truite avec de la Mayonnaise verte à la gelée de poisson. Tout autour, dresser des petites croustades garnies de salade russe.

Et voici un plat de grande allure très facile **à faire.**

Truite glacée à la Vladimir. — Faire cuire la truite au court-bouillon, laisser refroidir à moitié et l'égoutter; la dresser couchée sur un plat long bien froid et la dépouiller. Partager le filet en deux d'abord dans la longueur en suivant la séparation nettement marquée tout le long, et ensuite, découper en travers chaque partie pour faciliter le service. Passer également le couteau à plat le long de l'arête pour détacher toute la chair sans la déplacer de sorte que le convive n'ait qu'à se servir de la truelle. La garniture se fait avec 8 œufs durs; les partager en deux en longueur, passer les jaunes au tamis et les délayer avec 80 gr. de beurre ramolli; sel, poivre et 1 cuillère de Mayonnaise. Diviser cette purée en 2 parties; dans la moitié, ajouter un peu de purée d'épinards, cresson, cerfeuil et estragon pour la verdir, et dans l'autre moitié, 2 cuillères de purée de tomates réduite pour la rosir. Remplir les moitiés d'œufs, les unes avec la purée verte, les autres avec la rose; alterner les œufs autour, en les posant sur une rondelle de citron. Napper l'ensemble d'une légère gelée d'estragon sans être colorée; border le plat de 1/2 lames de citron cannelées et servir une sauce verte en même temps. Le bar peut être présenté de même. (Voir illustration, p. 57.)

On peut même supprimer la gelée qui n'a qu'un rôle accessoire.

Truites de rivière à la gelée. — Faire pocher des petites truites au vin blanc et les laisser refroidir; les égoutter, les dresser sur un plat long et les napper de gelée mi-prise. Les garnir de crevettes roses en croustades et décorer de feuilles d'estragon blanchies; les entourer de gelée hachée. Le décor doit être gracieux. (Voir illustration, p. 63.)

Truites à la gelée au vin rouge. — Procéder de même avec du vin rouge de Bourgogne, que l'on ajoute à la gelée en la clarifiant. La foncer un peu avec du caramel et décorer les truites avec de petites perles de carottes, navets et truffes.

Mayonnaise de saumon à la ménagère. — Avec une boîte de saumon de conserve, on peut faire des petits plats froids délicats sans beaucoup de travail. Émincer quelques feuilles de laitues et les mettre au fond d'un plat creux ou d'une jatte, les recouvrir avec du saumon conservé bien épluché et divisé en petits morceaux, recouvrir le tout d'une couche de Mayonnaise très relevée et décorer le dessus avec œufs durs, câpres, filets d'anchois, cœur de laitue fendus en quatre, etc... en un mot avec tout ce qui peut cadrer avec le poisson; on peut aussi décorer en faisant un quadrillage ou un dessin quelconque avec de la purée de tomate épaisse mise dans un cornet de papier.

Petits pains de saumon aux œufs. — Écraser du saumon de conserve avec un peu de beurre, sel, poivre, deux jaunes d'œufs durs et fines herbes, remplir

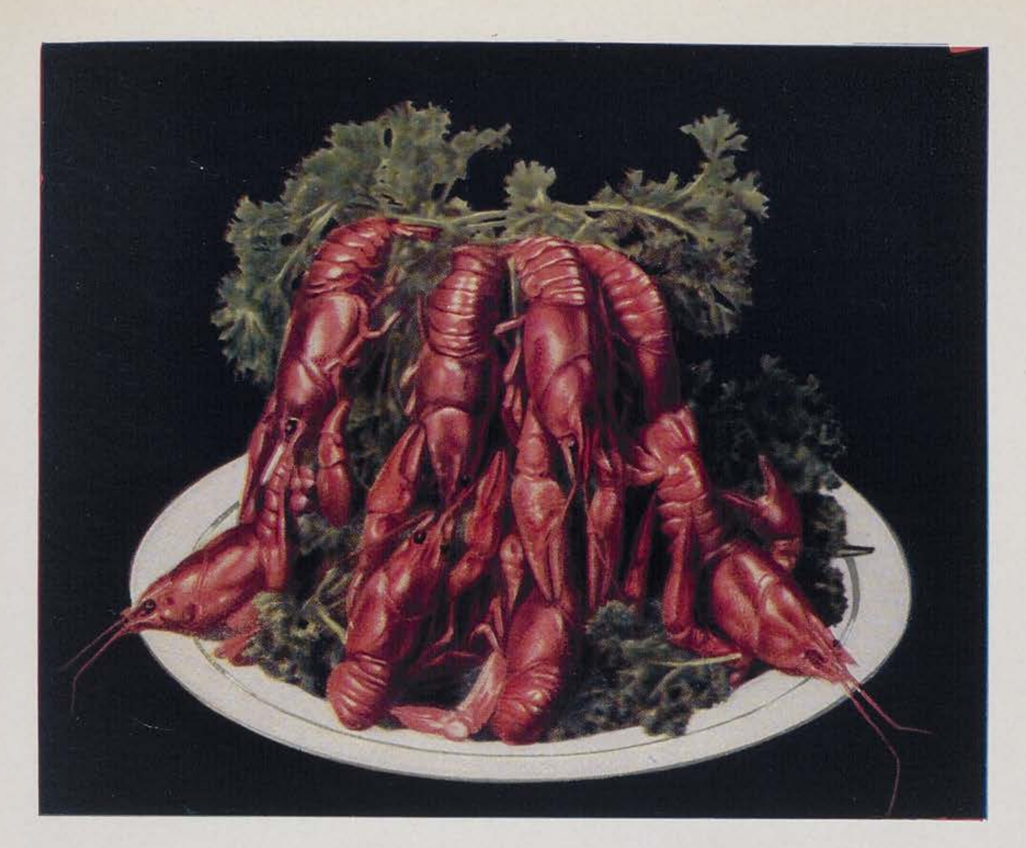


Fig. 34. — Buisson d'écrevisses (voir page 79).

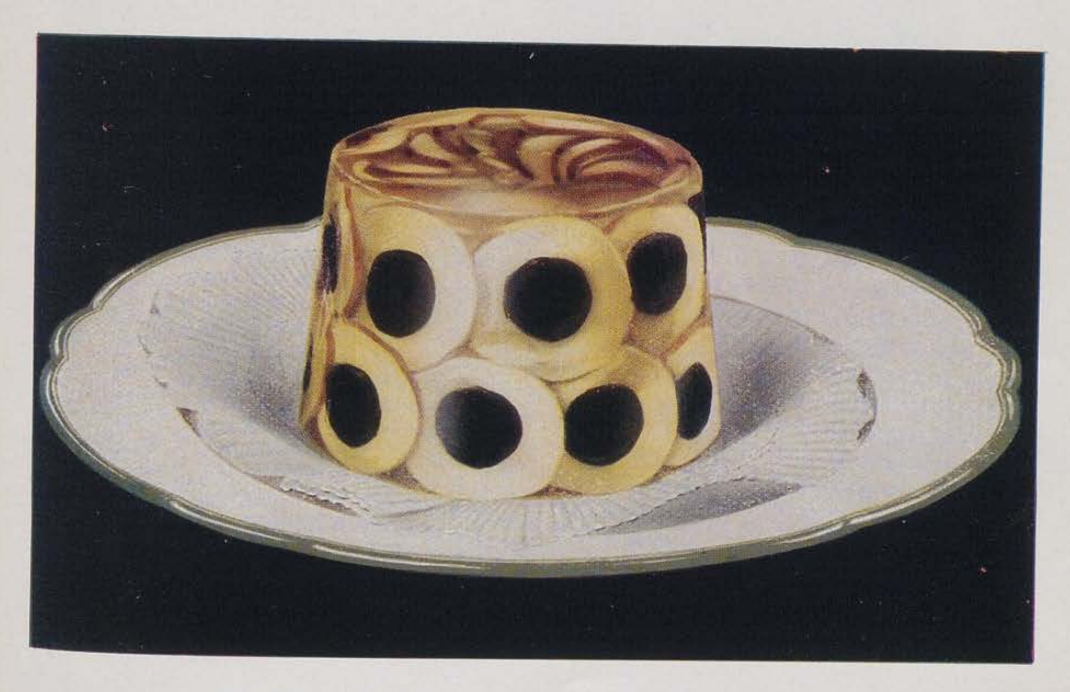


Fig. 35 — Aspic de homard ou langouste (voir page 77).

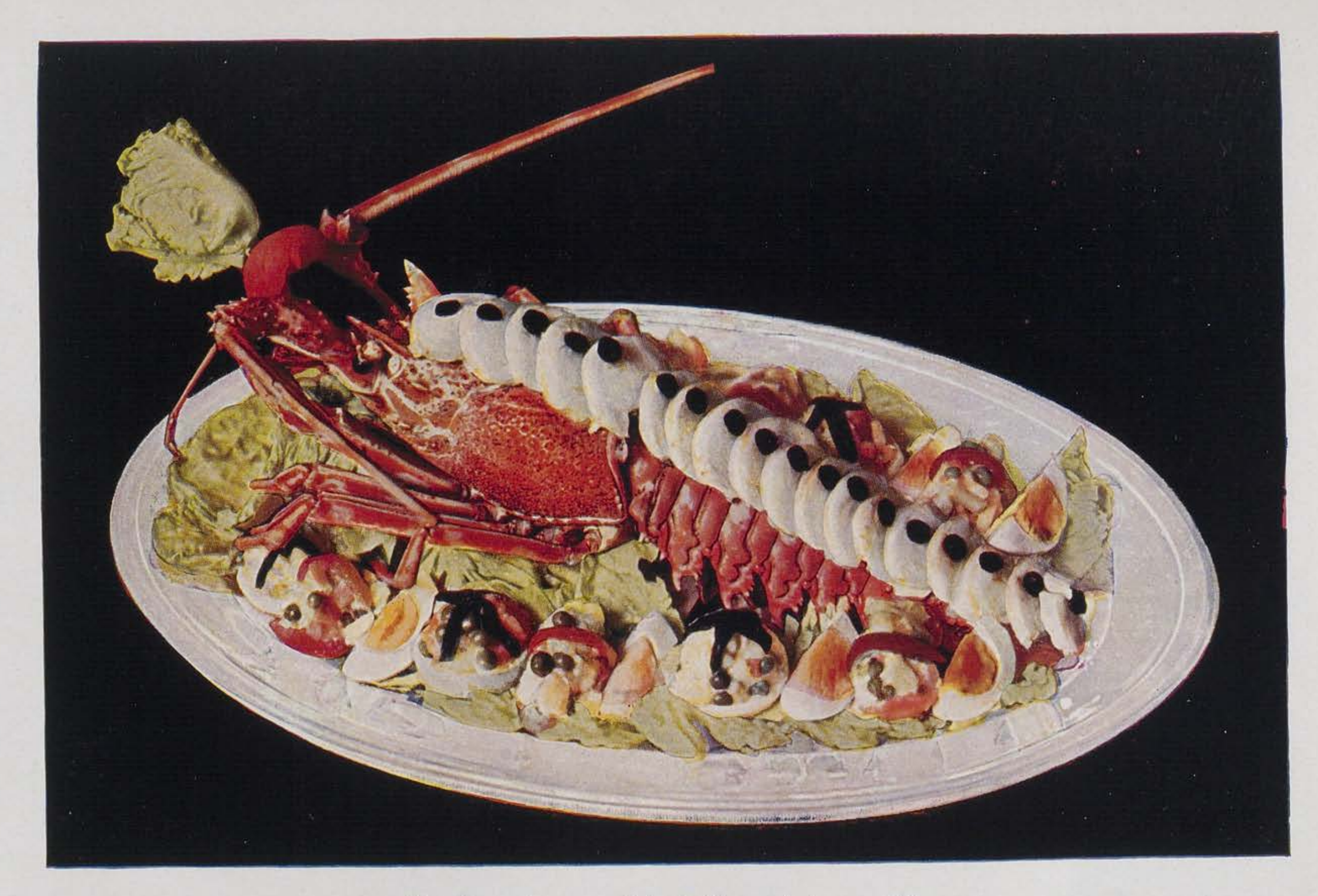


Fig. 36. — Langouste à la Parisienne (voir page 77).

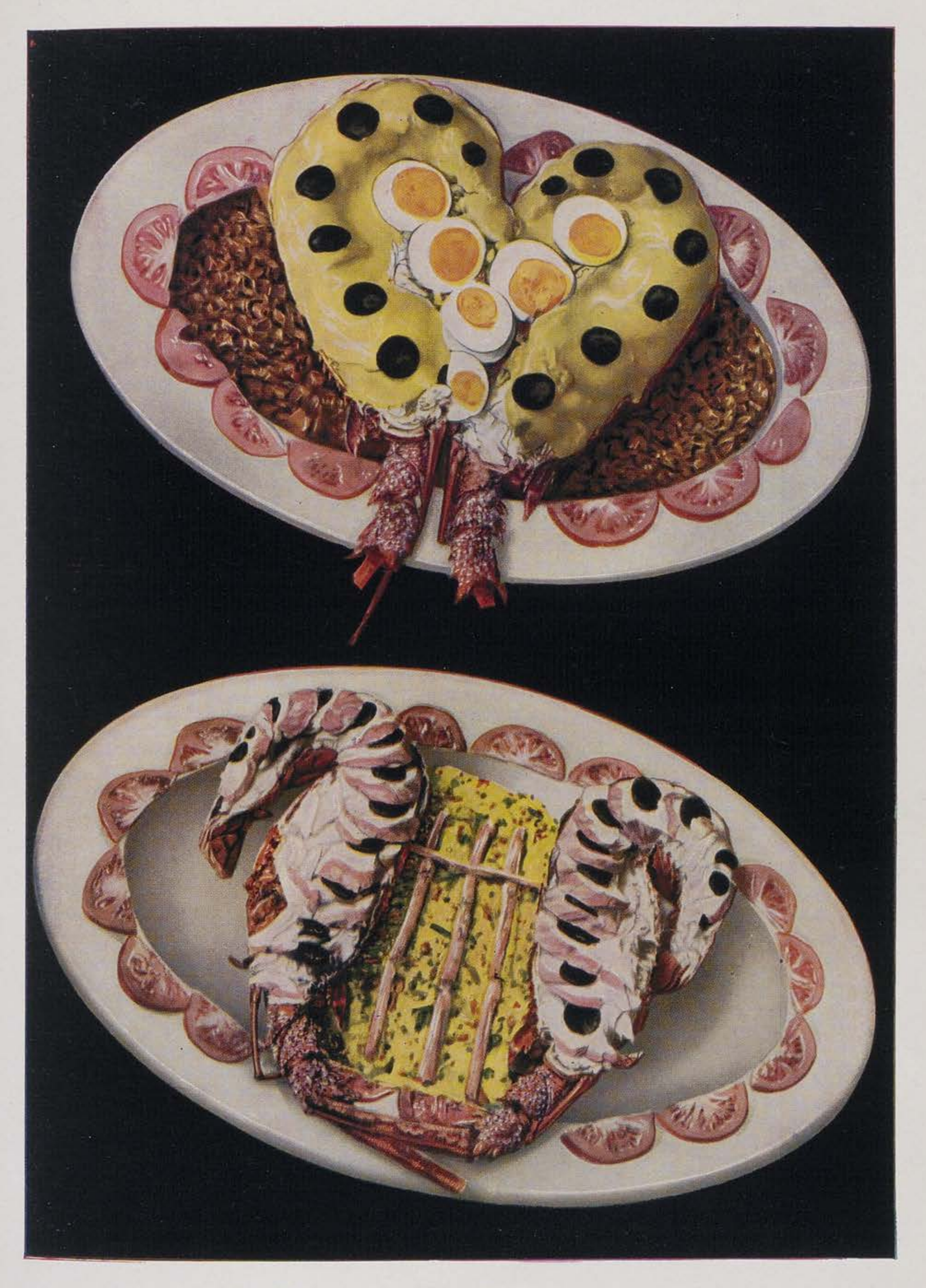
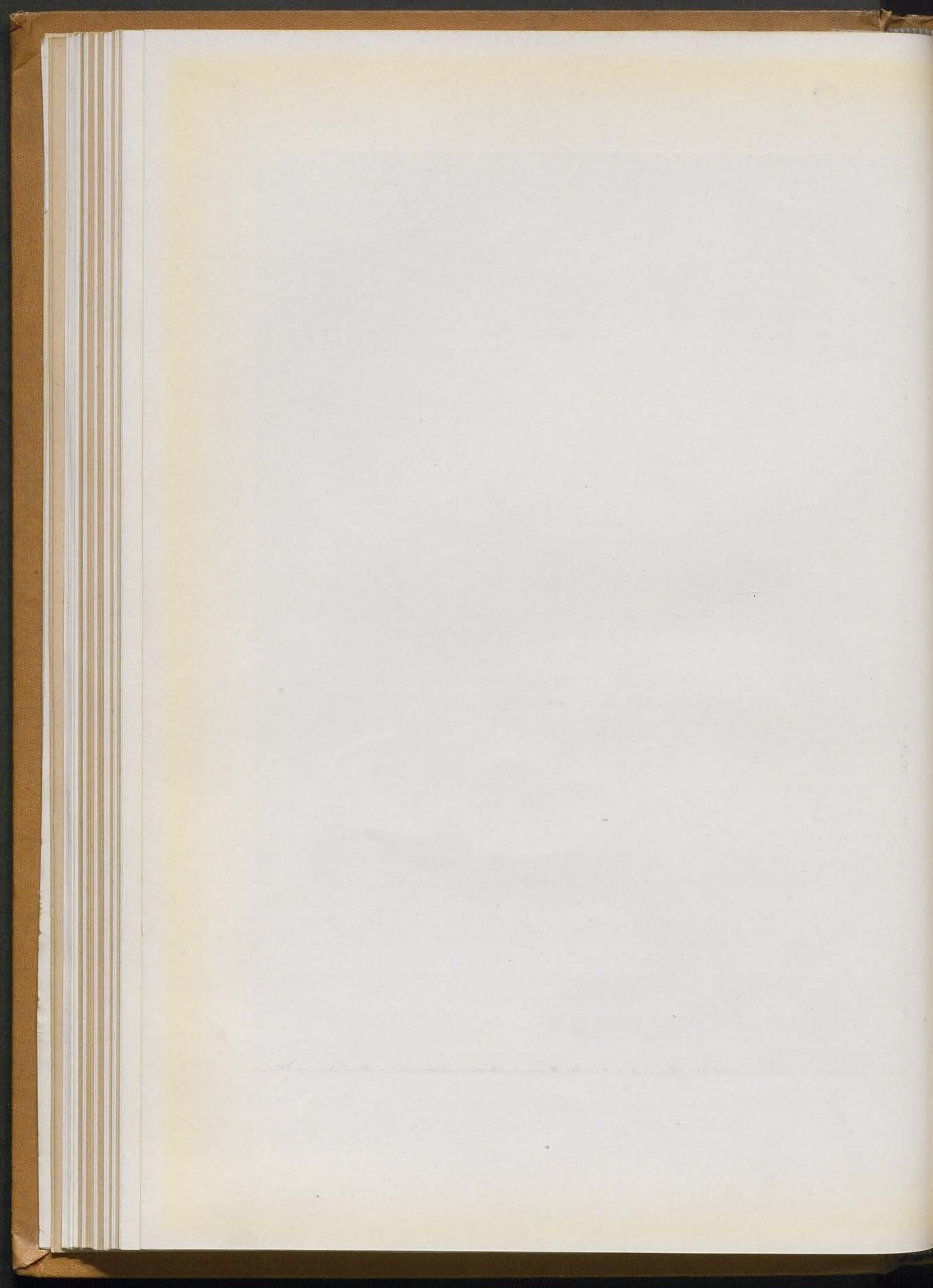


Fig. 37. — Langouste à la Cupidon (voir page 78).
Fig. 38. — Langouste à la Mozart (voir page 78).



des petits moules et les mettre au frais. Les démouler et napper sur le dessus d'une cuillère à café de Mayonnaise tomatée, rose; dresser tout autour des quartiers d'œufs durs dans chacun desquels on pique une crevette rose. Mayonnaise à part.

Naïades aux crevettes. — Dans une purée de saumon comme ci-dessus, mélanger une poignée de queues de crevettes décortiquées; les mouler dans des moules ou dans des petites cocottes en porcelaine (mi-pleine, seulement). Faire une gelée très peu prise (moitié moins de gélatine), démouler les mousses dans un saladier de cristal ou de verre; répandre autour une douzaine de crevettes roses non décortiquées; couvrir entièrement de gelée et laisser aux frais. La gelée ne doit pas être plus solide qu'une gelée de groseille.

Crustacés froids

Aspic de homard ou langouste. — Chemiser un moule à douille avec une bonne gelée, puis décorer le fond avec des lames de truffes alternées de rondelles de blanc d'œuf dur; disposer dessus de belles tranches de queues de homard décorées de truffes et placées debout contre le moule; recouvrir de gelée bien froide, mais liquide, et laisser prendre sur glace. Remettre par-dessus cette première couche une seconde rangée de tranches de homard, la recouvrir de gelée et laisser encore sur glace. Procéder ainsi par étage jusqu'à ce que le moule soit plein et tenir dans la glace jusqu'au dernier moment. Pour démouler, passer vivement le moule à l'eau chaude et le retourner sur un plat rond garni d'une serviette; secouer pour décoller l'aspic. Servir tel quel. (Voir illustration, p. 71.)

Langouste à la Parisienne. — Faire cuire d'avance une langouste de 1 kg. à 1.kg..200, dans une grande quantité d'eau bouillante très salée. Apprêter aussi une salade de légumes macédoine liée de Mayonnaise additionnée de 10 gr. de gélatine fondue. Détacher la chair de la queue de langouste par dessous sans abîmer la coquille et la couper en une vingtaine de tranches minces que l'on décore de truffes et nappe de gelée. Dresser la carapace de la langouste sur un socle de riz façonné en plan incliné et recouvert de feuilles de laitue. Remplir de salade de légumes la queue de la langouste vidée de sa chair, et disposer tout le long du dos du crustacé les tranches de queues chevalées l'une sur l'autre. Garnir le tour de la langouste avec des croustades ou des fonds d'artichauts remplis de salade et des quartiers d'œufs durs placés entre eux. Border le plat de lames de citron et servir avec de la Mayonnaise à part. Cette langouste est parfois dénommée à la Russe. (Voir illustration, p. 73.)

Langouste Mayonnaise. — Partager la langouste en deux et servir la sauce à part. La Mayonnaise peut être remplacée par une autre sauce et la langouste par un homard. Les deux moitiés de langouste doivent être légèrement lavées et dressées sur un lit de persil. C'est le service nature.

Et voici deux façons très originales de présenter la Langouste, que l'on pourrait croire à première vue très difficiles à exécuter et qui sont cependant plus simples que le dressage à la Parisienne.

Langouste Mozart. — Langouste au court-bouillon refroidie et partagée en deux en longueur sans abîmer la carapace; sortir les chairs, les couper en escalopes, puis garnir les deux moitiés de coquilles avec une salade de légumes liée à la Mayonnaise, ranger en les échelonnant les morceaux de langouste pour garnir les carapaces d'un bout à l'autre; mettre au milieu d'un grand plat long une salade de légumes, et placer de chaque côté les deux moitiés de la langouste de telle manière que le dressage ait la forme d'une lyre, ce qui est très facile, la salade étant au centre. Napper de gelée les morceaux de langouste, les décorer de truffes. Disposer entre les deux moitiés, sur la salade, trois rangées symétriques de crevettes rouges imitant les 3 cordes de la lyre et napper le tout de gelée; sauce Mayonnaise à part. (Voir illustration, p. 75.) Les crevettes peuvent être remplacées par la chair des pattes.

Langouste à la Cupidon. — Nous avons vu dans la langouste à la Mozart que les deux moitiés de carapaces se disposent facilement en forme de lyre. Ici, elles sont placées à l'opposé et prennent alors la forme d'un cœur. Remplir ces carapaces avec de la salade de légumes à la Mayonnaise additionnée de tous les débris de chair des pattes et du coffre. Ranger dessus en les chevalant les chairs des deux moitiés, les napper de sauce Mayonnaise et les décorer de lames de truffes ou bien piquer des crevettes rouges dessus. Au centre du cœur formé, mettre le reste de salade et le recouvrir de belles rondelles d'œufs durs. Garnir les vides du plat avec de la gelée hachée et les bords avec des lames de citrons ou de tomates. Sauce Mayonnaise à part. (Voir illustration, p. 75.)

Langoustines en Bellevue. — Les langoustines étant cuites et froides, les dresser sur le bord d'une large coupe à pied en les suspendant par la queue. Garnir le creux de la coupe soit d'une salade russe, soit d'un simple buisson de persil bien frais.

Tourteau à la Russe. — Cuire un tourteau de 3 livres, 30 minutes à l'eau bouillante salée. Le vider et éplucher toutes les chairs et toute la partie comestible intérieure laquelle s'effiloche inévitablement. Mélanger les chairs avec une salade macédoine de légumes. Lier avec une Mayonnaise très relevée et remplir la carapace que l'on aura brossée et essuyée. Napper l'ensemble de Mayonnaise et décorer le dessus d'estragon, cerfeuil, œufs durs, câpres, etc...

Tourteau glacé à la Thermidor. — Même façon de procéder que pour la langouste du même nom, mais ne pas le faire gratiner et le recouvrir d'une Mayonnaise tomatée. Servir très glacée ce plat original.

Salade de crabes. — Prendre de préférence l'araignée de mer, la cuire 12 minutes à l'eau bouillante puis refroidir et éplucher la chair que l'on dispose sur un petit monticule de laitue émincée. Couvrir de Mayonnaise légère et décorer de filets d'anchois, câpres et estragon.

Coquilles de langouste. — Même procédé que pour les coquilles de saumon à la Parisienne.

Écrevisses au court-bouillon ou à la nage. — Préparer et cuire un court-bouillon composé de carottes, oignons et un peu d'échalotes, le tout émincé en fines rondelles, du persil, thym, laurier, sel et grains de poivre. Mouiller avec 1/4 de litre de vin blanc, et après avoir laissé bouillir jusqu'à complète cuisson des légumes, jeter dedans les écrevisses lavées et débarrassées du boyau intestinal (opération qui se fait en pinçant avec l'ongle la palette du milieu de la queue au ras de la chair, en l'arrachant le boyau vient avec). Couvrir et laisser cuire les écrevisses 10 à 12 minutes suivant la grosseur, verser en timbale et servir tel quel avec la cuisson. Peuvent se manger froide.

Écrevisses en buisson. — Les cuire comme ci-dessus et les dresser en pyramide sur une serviette ployée en cône et tapissée de persil bien vert. (Voir illustration, p. 71.)

Terrine d'anguilles au vert à la Brabançonne. — Couper en tronçons des petites anguilles dépouillées et les passer au beurre dans une casserole, puis y ajouter une grosse poignée d'oseille ciselée, du persil, cerfeuil, ciboulette, sauge, pimprenelle, sarriette et estragon, le tout bien vert. Mouiller d'une 1/2 bouteille de bière ou si on préfère de vin blanc et assez d'eau pour baigner juste les anguilles. Assaisonner de sel et poivre, thym et laurier. Laisser cuire à bon feu 20 minutes, puis préparer une liaison avec 2 ou 3 jaunes d'œufs, un peu d'eau, un jus de citron et une cuillère à café de fécule. Verser cette liaison bien mêlée dans la sauce des anguilles, donner un léger bouillon pour assurer la liaison et débarrasser le tout en terrine, pour servir froid ou tiède.

Ce plat belge est très en honneur chez nos voisins du Nord.

Pâté de saumon. — Pour la farce voir ci-dessus (pâté de truites). Quant au pâté, s'il s'agit d'un pâté de saumon par exemple, prendre une tranche de 500 gr. pour 10 personnes, la désosser, assaisonner les chairs et garnir le pâté en mettant le saumon entre les couches de farce. Cuire à four chaud, la cuisson étant moins longue que pour les pâtés de viande s'en assurer en constatant que du jus vient effeurer la surface du trou ménagé dans le couvercle.

Pâté de filets de truites. — Lever les filets de 3 ou 4 truites de rivière et les traiter comme le saumon. Ce pâté se sert de préférence chaud avec une sauce crevettes légère.

Nota. — Il faut bien épicer les farces de poisson généralement plus fades que celles de viande.

Pâté de filets de soles. — Lever des filets de soles, les farcir d'un peu de farce de poisson truffée, les rouler en paupiettes et les faire pocher dans un fumet de poisson et refroidir. Foncer alors dans un moule à pâté rectangulaire assez étroit, le garnir de couches de farce et de paupiettes de soles. Finir avec la farce, fermer le pâté et le cuire 3/4 d'heure à four chaud. Se sert chaud ou froid.

Le pâté de truites. — Plat exquis que nous recommandons.

Prendre 3 truites de 150 gr. environ. Les dépouiller de leur robe argentée, en détacher les têtes, lever les filets en supprimant soigneusement toutes les arêtes. Assaisonner et faire mariner les chairs avec sel, poivre, oignons et écha-

lotes en rouelles, bouquet garni, un filet de cognac et 1 déci d'huile. Laisser ainsi durant 2 heures. Pendant ce temps, préparer une farce avec la chair pilée d'un petit brochet assaisonnée de sel épicé et muscade râpée, à laquelle il faut ajouter gros comme un œuf de panade au lait froide, autant de beurre et 2 œufs entiers. Passer ensuite cette farce au tamis fin et mélanger 3 ou 4 morilles hachées, passées au beurre et froides, 2 truffes hachées et des fines herbes hachées. Foncer d'une excellente pâte à pâté un moule *ad hoc*, en tapisser le fond et le tour avec une couche de cette farce, et au milieu y coucher les filets de truite. Les recouvrir de farce et finir le pâté en plaçant un couvercle de pâte. Le cuire à four chaud pendant 1 h. 1/2, puis le lendemain le garnir d'une exquise gelée apprêtée en employant la marinade et les carcasses des truites.

La panade se fait en délayant ensemble sur le feu un verre de lait, 25 gr. de beurre, 100 gr. de farine et sel pour obtenir une pâte ferme qui s'emploie froide.

LA BOUCHERIE FROIDE

Le bœuf

Bœuf à la mode en gelée. — Même préparation que pour le bœuf à la mode chaud, avec un supplément de pieds de veau et de couennes de porc. Quand il est cuit, sortir la viande, les pieds, couennes, égoutter les carottes et oignons et les ranger dans le récipient qui doit servir à mouler le bœuf (timbale, simple saladier, etc.). On peut décorer le fond en rangeant, intercalés, oignons et carottes. Mettre le bœuf au milieu et les restes de légumes autour. On peut mettre du pied de veau mais il faut alors l'émincer car froid il est dur. Dégraisser le jus à fond, le passer au linge et le verser sur l'ensemble pour recouvrir le tout. Laisser prendre et démouler le lendemain. (Voir illustration, p. 93.)

Bœuf daube froid. — Bien que la daube soit un plat chaud, il est aussi très bon froid. Cela est meilleur que de réchauffer le reste. Couper en gros dés 2 ou 3 livres de tranche ou culotte de bœuf. Larder et mettre à mariner jusqu'au lendemain avec vin blanc ou rouge à volonté, un petit verre de cognac, des rouelles d'oignons et carottes, poivre en grains, fort bouquet et gousses d'ail. Arroser le dessus d'un peu d'huile. Mettre en cuisson dans une cocotte ou une daubière pas trop grande. Garnir le fond d'une couche de couennes de porc coupées en morceaux et bien blanchies. Placer la viande par-dessus avec sa marinade, légumes compris. Ajouter une livre de tomates hachées et 250 gr. d'olives noires énoyautées. Si la viande ne baigne pas, il faut ajouter du vin. Couvrir hermétiquement et laisser cuire à four modéré 5 à 6 heures. Ne pas trop saler. Dégraisser à fond et servir sans autre apprêt, une fois refroidi.

Oiseaux sans tête ou paupiettes. — Faire tailler de larges et assez minces beefsteack dans la culotte ou la tranche. Les assaisonner et poser au milieu de chacun un lardon maigre ou un morceau de jambon. Envelopper ce lard en roulant et en ficelant les beefsteacks, puis les faire rissoler au saindoux avec oignons et carottes en rouelles. Mouiller d'un verre de vin blanc. Ajouter des tomates hachées ou en purée, laisser bien braiser doucement à couvert 1 h. 3/4 à 2 heures. Déficeler, dégraisser et passer la sauce. Servir accompagné d'une salade de légumes. Couper les morceaux en deux.

Paupiettes à la Provençale ou bœuf aux olives. — Même viande et procédé que ci-dessus. Remplacer le lard par une couche de chair à saucisse additionnée de persil haché et d'une pointe d'ail. Ajouter 500 gr. de tomates coupées en quartiers, et 250 gr. d'olives énoyautées. Mijoter encore 1/4 d'heure. Dégraisser et servir chaudes ou froides.

Fricadelles de bœuf froides. — Ceci est connu sous le nom de « Boulettes ». Il faut hacher le bœuf bouilli comme ci-dessus, y mélanger un peu d'oignon haché rissolé, une pincée de fines herbes hachées, un tiers de son volume de purée de pommes de terre sèche (sans lait), un assaisonnement bien relevé et un œuf entier pour 500 gr. de ce mélange. Diviser ce hachis en portions de la grosseur d'un œuf, les rouler, sur la table farinée, en boulettes un peu aplaties, puis les faire frire au saindoux, ou à l'huile si on veut les manger froide. On les sert avec une sauce Tartare.

Langue de bœuf froide à la Polonaise. — Cette langue doit être mise en salaison après avoir été parée, fortement piquée avec une aiguille et bien frappée pour chasser l'air de dedans la viande. La rouler fortement dans du sel fin mêlé d'une cuillère de salpêtre puis la couvrir de sel gris et aussi d'un peu de salpêtre pendant 6 à 7 jours. La faire tremper 24 heures et la cuire à l'eau pendant 3 grandes heures. Après refroidissement, la couper en tranches, les recouvrir de gelée et les entourer de carottes, navets, puis en petits bouquets séparés et assaisonnés à la vinaigrette. Semer des raisins de Corinthe sur la langue.

Cœur de bœuf à la tyrolienne. — Le cœur de bœuf n'est pas un mets des plus fins, mais froid il peut plaire et se consommer agréablement. Le traiter comme un bœuf à la mode, avec quelques carottes et oignons pour donner du goût à la cuisson qui ne doit pas être trop abondante. Le cuire 4 heures doucement et le laisser refroidir. Passer et dégraisser le jus, le clarifier comme une gelée. Préparer une rémoulade à laquelle on ajoute quelques cuillères de raifort râpé. Couper le cœur en rondelles et napper avec la sauce. Servir avec la gelée autour.

Le pressed-beef (cuisine anglaise). — Prendre 5 livres de poitrine de bœuf dans la partie épaisse dite grosse poitrine. La désosser et la saler. Écraser ensemble 100 gr. de sel fin, 50 gr. de sucre et 8 à 10 gr. de salpêtre. Rouler le morceau de poitrine désossée dans ce mélange en appuyant fortement à deux mains pour le faire pénétrer dans la viande. Placer alors la poitrine dans une grande terrine ou une jarre de grès et la recouvrir de sel gris, dans lequel on aura mélangé le restant du salpêtre sucré. Charger la viande d'une planche et d'un poids de 10 kg. et la laisser ainsi pendant 8 à 10 jours en la retournant de temps à autre. La faire ensuite tremper 12 heures à l'eau froide et la faire bouillir à l'eau pendant 5 à 6 heures doucement et sans saler l'eau. Finir de retirer les os qui peuvent subsister et mettre la poitrine de bœuf dans un moule carré à galantine dans lequel elle doit être compressée. Mettre dessus une planche et un poids de 10 kg. pour que la pression soit absolue et laisser refroidir ainsi.

Le pressed-beef se coupe alors en tranches minces et se sert avec de la gelée, avec une sauce Rémoulade ou une sauce Ravigote.

Bœuf fumé et bœuf séché. — Le bœuf fumé s'achète dans les maisons de salaisons, il ne peut être fait dans un intérieur bourgeois.

En Suisse on expose à l'air froid et sec des pièces de bœuf préalablement soumises, quelques jours, à la saumure et que l'on suspend ensuite plusieurs

mois à l'air vif des montagnes. La viande devient dure et se coupe en tranches minces au moyen d'un rabot spécial. Elle se mange crue en hors-d'œuvre.

Turban de bœuf Vendômoise. — Très bel et appétissant plat froid pour l'été, et qui ne laisse pas supposer son origine.

Se procurer 250 gr. de gelée, la faire fondre sans chauffer, couper en filets (comme des allumettes) du bœuf bouilli maigre, hacher deux œufs durs, des fines herbes assorties, un peu de jambon, 2 cornichons et mélanger tout cela dans la gelée fondue et presque prise. Verser le mélange dans un moule à savarin, ou tout autre semblable et laisser prendre au frais. Démouler et garnir le centre du turban d'une petite salade de pommes de terre et haricots verts, liée à la Mayonnaise et décorer le dessus d'une tomate coupée en lames.

Filet de bœuf froid au foie gras. — Le filet froid constitue toujours un plat riche, mais si simple que soit la cuisine journalière, il arrive que l'on est parfois obligé de mettre les petits plats dans les grands.

Si on a un filet entier ou un gros morceau, il sera rôti et froid, pas trop saignant. Le découper et le reformer avec une couche de purée de foie gras beurrée sur chaque tranche et une rondelle de truffes.

Glacer l'ensemble avec de la gelée au porto, et comme garniture, mettre des petites truffes en surprise qui sont constituées par des boulettes de purée de foie gras roulées dans la truffe hachée. Les mettre autour du filet, soit posées dans la gelée hachée, soit dans des caissettes à petits fours. Ce plat est plus simple à faire qu'il ne parait. (Voir illustration, p. 85.)

Filet à la Bourgeoise. — On peut avec seulement 5 ou 6 tranches de viande tartinées de foie gras, faire un plat plus simple. Les ranger au fond d'un plat un peu creux légèrement chevalées et les recouvrir de gelée, puis garnir le tour avec une salade de légumes à la Mayonnaise.

Filet en berceau. — Ce plat est d'un bel effet décoratif et peut être fait entièrement la veille; avec des légumes nouveaux il est des plus fins, et l'on peut ainsi servir un reste de quelques tranches de filet de desserte. Faire rôtir le filet de bœuf la veille, en le tenant rosé. Chemiser avec de la gelée d'aspic un moule long en forme de gouttière, tapisser le fond du moule avec des rangées longitudinales de carottes, navets, petits pois et haricots verts. (Les carottes et navets taillés en bâtonnets, les haricots dans toute leur longueur.) Tous ces légumes cuits séparément à l'avance à l'eau salée.

Quand le fond du moule est tapissé, découper les filets en tranches minces et le reformer avec un peu de purée de foie gras entre les tranches. Le placer alors dans le moule et combler le vide autour avec des légumes liés à la Mayonnaise additionnée de 6 à 8 gr. de gélatine fondue, puis recouvrir le tout de gelée. Après avoir laissé prendre sur glace le démouler sur un grand plat long, l'entourer de gelée hachée et disposer de place en place de petits bouquets de chou-fleur nappés de Mayonnaise également collée avec un peu de gélatine. Convient pour un repas soigné. (Voir illustration, p. 85.)

Filet de bœuf à la Russe. — Filet froid découpé et reformé avec de la gelée entre chaque tranche, décoré de truffes et servi avec une garniture de salade

russe et un peu de sauce Tartare. Mettre la salade en bouquets, en croustades, en fonds d'artichauts ou encore dans des tomates creusées. Dans le même genre que les précédentes recettes, mais sans foie gras.

Côtes de veau froides en Bellevue. — Faire revenir les côtes farinées, puis les mouiller avec assez de gelée pour les recouvrir. Mettre autour de petites carottes rondes et des petits oignons. Assaisonner et cuire très doucement pour ne pas troubler la gelée. Après cuisson, dégraisser la sauce et disposer les côtelettes dans un moule plat avec la garniture de petits oignons et de carottes autour. Recouvrir avec la gelée et laisser prendre au frais. Démouler sur plat froid et entourer d'une couronne de persil frisé. Convient à un déjeuner d'été. Se présente comme le bœuf mode froid. (Voir page 93.)

Noix de veau glacée Grand'Mère. — Faire revenir en cocotte un morceau de noix de veau piquée au lard. Mouiller avec un fond de gelée. Assaisonner et laisser mijoter. Couper en filets, comme de grosses allumettes, des carottes, navets, oignons, les faire rissoler au beurre tous ensemble à la poêle, mettre ces légumes autour du veau, de façon à ce que le tout soit cuit en même temps. Cuire à part des haricots verts, les ajouter en dernier lieu. Mettre en terrine et laisser refroidir. Dégraisser le dessus en passant un peu d'eau bouillante et servir ainsi. Tenir la viande très cuite.

Le porc froid

C'est le jambon surtout qui constitue le plus fin morceau de la charcuterie froide. Cependant, il suffit de pénétrer dans une charcuterie pour que tous les apprêts du porc : galantines, pâtés de toutes natures, fromages de tête, etc., etc., provoquent notre gourmandise.

Le jambon. — Nous ne pouvons exposer ici, dans son entier, la manière de procéder à la salaison et au fumage des jambons, cela risquerait de nous entraîner trop loin et de ne pas intéresser nos lecteurs. Nous nous bornerons donc à signaler les diverses espèces de jambons.

Le plus connu est le jambon d'York, excellent mais très gras et trop volumineux pour le service d'une maison bourgeoise.

Aujourd'hui, nous avons des jambons français qui rivalisent avantageusement avec ceux de l'étranger. Indépendamment des Bayonne ou des Reims, ceux que l'on appelle « les petits jambons de Paris » sont délicieux.

Mais les meilleurs et les plus pratiques pour un service de maison bourgeoise, sont à notre sens les jambons de Prague. Ils ne sont ni trop salés ni trop gras. On en trouve de 5 à 6 livres. Les petits sont aussi fins que les gros. Il est inutile de les faire tremper. Il suffit de les laver et brosser avant de les cuire pour servir chaud en entrée, en croûte ou en rôti.

La cuisson d'un jambon (jambon au madère). — Le jambon (trempé 24 heures à l'eau froide, si nécessaire) doit être mis à cuire dans beaucoup d'eau froide. Scier l'extrémité du manche pour dégager l'os. Retirer sur le côté du

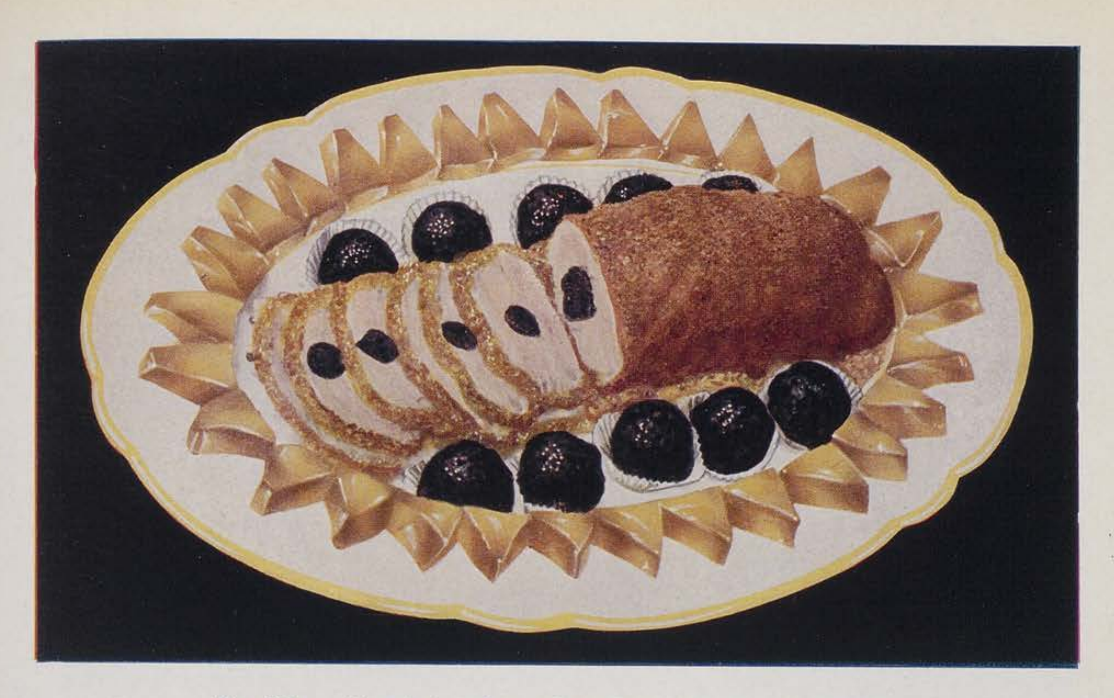


Fig. 39. — Filet de bœuf à la Strasbourgeoise (voir page 83).



Fig. 40. — Filet de bœuf glacé en Berceau (voir page 83).



Fig. 41. — Médaillons de jambon d'York à la Polignac (voir page 89).
Fig. 42. — Mousse de jambon à la Hongroise (voir page 91).

feu au premier bouillon afin que l'eau reste bouillante mais ne dépasse pas un léger frémissement, pendant 20 minutes par livre.

Lorsque le jambon se sert en gelée, le laisser refroidir à moitié dans la cuisson hors du feu, l'égoutter et finir de le refroidir hors de l'eau.

Jambon glacé à la gelée. — Jambon découpé non farci. Remettre les tranches dessus, non pas pour le reformer mais seulement posées à plat légèrement chevalées de chaque côté du dessus de ce jambon formant socle. Si ces tranches débordent un peu et pendent de chaque côté ce n'en est pas plus mal. Napper copieusement de gelée limpide mi-prise puis décorer le dessus d'une jolie branche de feuilles d'estragon blanchies ou, hors saison, avec de la truffe et servir avec gelée hachée et croûtons. Ces jambons froids sont généralement accompagnés d'une salade décorative.

Jambon à l'Andalouse garni d'œufs filés. — Le jambon se sert découpé et reformé avec décor de truffes et de gelée. La garniture originale est composée de petites cassolettes d'œufs filés. Les cassolettes peuvent être faites soit en pâte brisée soit en croustades. Cette dernière forme convient mieux.

Jambon à la Rothschild. — Pour 6 ou 7 personnes on ne peut servir un jambon entier. Prendre 8 ou 10 tranches de jambon d'York, pas trop larges, les tartiner de purée de foie gras beurrée, et les placer à cheval l'une sur l'autre sur un plat long en plaquant deux lames de truffes sur chacune; puis recouvrir entièrement d'une bonne gelée de Porto, que l'on verse sur le jambon quand elle est presque prise. Laisser bien refroidir et servir ainsi.

Jambon à l'Alsacienne. — Tranches de jambon entre lesquelles sont intercalées des escalopes de foie gras cloutées de truffes. Dresser le tout dans un moule chemisé à la gelée d'aspic. Démouler, décorer avec truffes et croûtonner de gelée.

Cornets de jambon. — Ces cornets se font avec de très minces tranches de jambon, roulées dans les doigts en forme de cornets et introduits dans des moules à cornets (Voir figure 4). On les remplit soit avec une purée de foie gras, soit avec une très fine salade de légumes liée à la Mayonnaise collée d'un peu de gélatine fondue. Pendant que les cornets se raffermissent au frais, préparer une salade russe (collée avec 4 ou 5 feuilles de gélatine) qu'on versera dans un moule à manqué et fera prendre sur de la glace. Démouler quand elle est bien ferme. Sur cette salade de légumes, formant socle, ranger les cornets démoulés. Les glacer avec de la gelée mi-prise, les entourer de gelée hachée et garnir les bords du plat avec de beaux croûtons de gelée. Ce plat est très avantageux, 8 ou 10 tranches d'York sont suffisantes pour 10 personnes. (Voir illustration, p. 107.)

Médaillons de jambon à la Polignac. — Ces médaillons ne nécessitent qu'un petit nombre de tranches d'York; dans ces tranches, tailler avec un emporte-pièce rond des petites rondelles et les assembler deux par deux avec de la purée de foie gras beurrée, les napper de gelée, mettre une lame de truffes au centre

et les dresser autour d'une salade russe. Garnir de gelée. (Voir illustration, p. 87.)

Médaillons de jambon à la Hongroise. — Préparer des petites rondelles de jambon d'York taillées dans des tranches minces. Il faut 2 rondelles pour faire un médaillon. Avec les parures des médaillons et encore 150 gr. de maigre de jambon, on fait une mousse. Pour cela piler ce jambon avec 100 gr. de beurre, y ajouter quelques cuillères de sauce Béchamel froide, une 1/2 tasse à café de crème épaisse, une pincée de paprika et quelques gouttes de carmin. Passer cette mousse au tamis fin et en mettre une bonne épaisseur entre 2 rondelles de jambon. Napper celles-ci de gelée mi-prise, décorer de truffes et napper une seconde fois avec de la gelée. Avec le reste de la mousse de jambon, remplir un petit moule à timbale, chemisé de gelée, décoré aux truffes, et faire prendre dans la glace. Démouler alors la petite mousse au milieu d'un plat rond, l'entourer de gelée hachée et dans cette gelée dresser les médaillons chevalés l'un sur l'autre.

On peut éviter de piler le jambon en le passant au hachoir deux fois de suite.

Paupiettes de jambon à la Nansen. — Sur des minces tranches de jambon étendre un peu de purée de foie gras truffée et rouler ces tranches comme des cigares. Préparer une salade de céleri-rave, pommes de reinettes et noix liée à la Mayonnaise épaisse, l'étendre au fond du plat, ranger les paupiettes dessus, les recouvrir de gelée mi-prise et border le plat de très petites tomates garnies de haricots verts en vinaigrette.

Mosaïque de jambon. — Sur le reste d'un jambon cuit, lorsque l'on ne peut plus couper des tranches dessus, on peut faire un joli plat simple. Couper ce jambon en dés de la dimension des dés à jouer, couper aussi de même carottes bien rouges, navets, haricots verts que l'on cuit à l'eau séparément. Garnir un moule de gelée à moitié prise et y mettre ces éléments avec aussi truffes et blancs d'œufs. Il faut peu de gelée en rapport du reste des ingrédients, mais le moule doit être plein; le tenir sur glace, démouler sur serviette, entourer de persil vert et servir une Mayonnaise ou une sauce Tartare en même temps.

Terrine de foie de porc. — Dénerver et hacher ensemble 500 gr. de foie de porc, 250 gr. de noix de veau et 250 gr. de lard frais, ajouter à ce hachis de l'oignon et du persil haché et 250 gr. de mie de pain rassis trempée au lait froid et bien pressée. Assaisonner ce hachis avec 30 gr. de sel, poivre moulu, épices, 2 cuillères de cognac et mélanger avec 3 œufs entiers.

Tapisser une terrine avec des minces bardes de lard, mettre ce hachis, couvrir d'une barde sur laquelle on pose un peu de thym et laurier, couvrir et cuire au bain-marie pendant 1 h. 1/4 environ. Une 1/2 heure après l'avoir retirée du four, la laisser refroidir sous une planchette surchargée d'un poids de 1 kg.

Côtelettes de porc froides à la Bruxelloise. — Les côtelettes peuvent être cuites à la poêle et refroidies ou être rôties en un seul morceau et découpées une fois froides. Il faut préparer une salade de choux de Bruxelles en vinai-

grette, et recouvrir les côtelettes d'un léger voile de Mayonnaise moutardée. C'est donc très simple et peu coûteux.

Queues de porc panées frites et servies froides. — C'est aussi excellent froid que chaud. La ou les queues de porc se font cuire comme un pot-au-feu avec quelques légumes qui serviront pour la soupe du soir. Il faut 2 heures de cuisson; les laisser refroidir, les couper en deux et les paner en les roulant dans l'œuf et la chapelure blonde. Les frire à l'huile brûlante, les laisser refroidir et les servir avec une sauce Tartare.

Pain de foie de porc à la gelée. — Passer au tamis 250 gr. de foie de porc, mélanger à la purée obtenue, une tasse à thé de sauce Béchamel (au lait), assaisonner assez relevé avec sel, poivre, muscade rapée, carmin, puis ajouter 2 œufs entiers. Faire cuire cela dans un moule beurré au bain-marie comme une crème renversée. Laisser refroidir, démouler et servir glacé avec de la gelée hachée autour, et si l'on veut, l'accompagner d'une salade quelconque.

Mousse de jambon hongroise. — Lorsque les besoins d'un service nécessitent un jambon entier, il peut arriver que le reste de jambon ne soit plus présentable en tranches; dans ce cas il faudra faire soit un pain de jambon chaud, soit une mousse froide qui, l'été, est plus agréable et plus fraîche à la bouche qu'une mousse de foie gras. Il faut alors éplucher le jambon de tout le gras et des nerfs qu'il peut avoir, puis le hacher au hachoir et le piler avec 125 gr. de beurre fin pour 500 gr. de jambon, 125 gr. de crème épaisse, 2 cuillères de purée de tomates, un peu de carmin, et 2 tasses à thé de Béchamel épaisse et froide, non salée. Relever l'assaisonnement avec du poivre rouge de Hongrie, puis passer cette mousse au gros tamis et en remplir un moule à Charlotte chemisé de gelée au porto et décoré de truffes et blancs d'œufs durs. Finir de remplir le moule de gelée et l'enterrer dans de la glace pendant 1 heure environ. Démouler la mousse sur un plat rond avec, autour, de la gelée hachée et croûtons de gelée. (Voir illustration, p. 87.)

Nota. — Ces mousses peuvent aussi se faire en petits moules dressés autour d'une salade ou d'une volaille froide.

Ces quelques exemples de mousse au jambon suffisent pour montrer ce que l'on peut faire avec des restes de jambon cuit.

Le fromage d'Italie (dit **Pâté de foie**). — On peut, l'hiver, faire une terrine qui se conservera plusieurs jours. Il faut 750 gr. de foie de porc, 500 gr. de panne et 1 kg. de lard frais (non salé). Couper le tout en gros dés et passer cela deux fois au hachoir mécanique. Passer encore au tamis fin. Assaisonner de sel, poivre, épices, muscade, 100 gr. d'oignons et échalotes hachés et fondus au beurre. La farce obtenue doit être très fine.

Mélanger à celle-ci une poignée de farine et 3 œufs entiers. Tapisser une terrine à pâté ou un moule rond avec un morceau de crépine de porc. La remplir avec la farce et rabattre par-dessus la crépine. Couvrir et cuire doucement au bain-marie pendant 1 h. 1/4 à 1 h. 1/2. On reconnaîtra la cuisson lorsque en piquant une aiguille au centre elle en ressort bien chaude. Laisser refroidir et démouler ensuite. Ne retirer la crépine qu'à mesure de la consommation. Elle protège l'extérieur.

Fromage de tête de porc. — Mettre à l'eau salée une 1/2 tête de porc jusqu'à ce qu'elle soit extrêmement cuite. Condimenter la cuisson de quelques légumes et de poivre en grains. Désosser ensuite la tête complètement et hacher grossièrement la chair à laquelle on mélangera : fines herbes, oignons hachés, sel, poivre, ail écrasé, et aussi quelques cuillerées de la cuisson. Mettre le tout dans une terrine, et démouler lorsque c'est bien froid. Cela tient en gelée et se garde quelques jours.

Indépendamment de ces recettes, on peut servir presque toute la charcuterie froide. Les côtelettes de porc peuvent se mettre en gelée et se garnir de légumes en salade. Les saucisses également se mangent froides si l'on veut.



Fig. 43. — Bœuf mode ou Côtelettes de veau à la gelée.
Les deux plats se présentent exactement de même (voir pages 81 et 84).

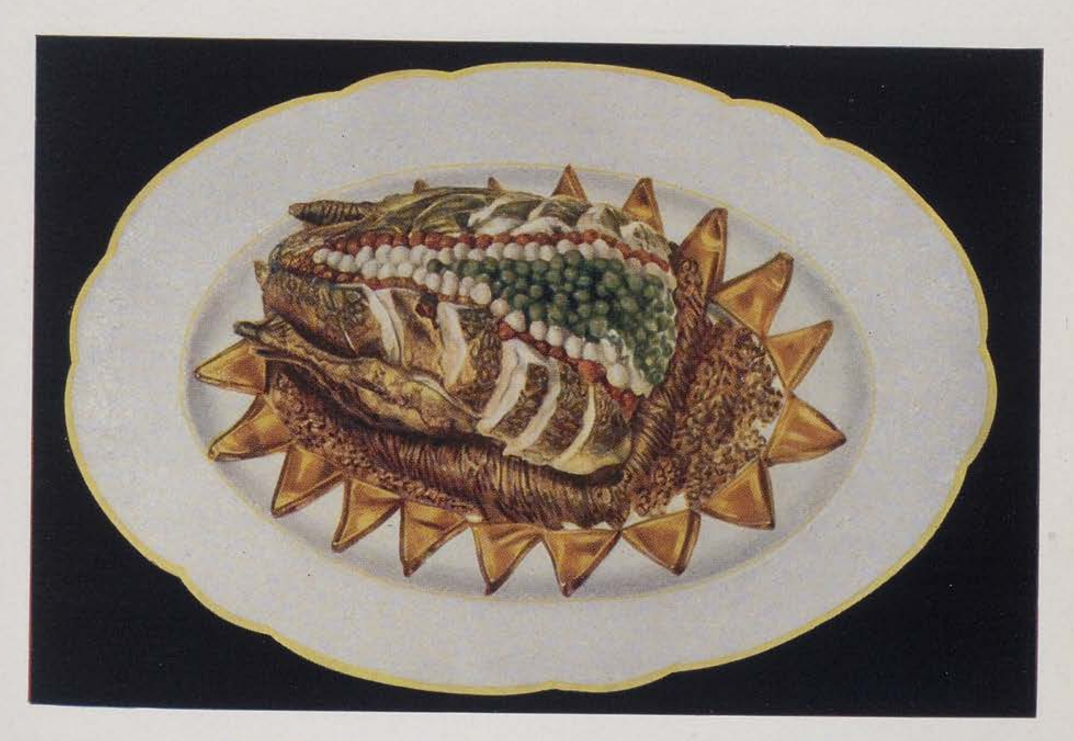


Fig. 44. — Poularde glacée à la Césarine (voir page 99).

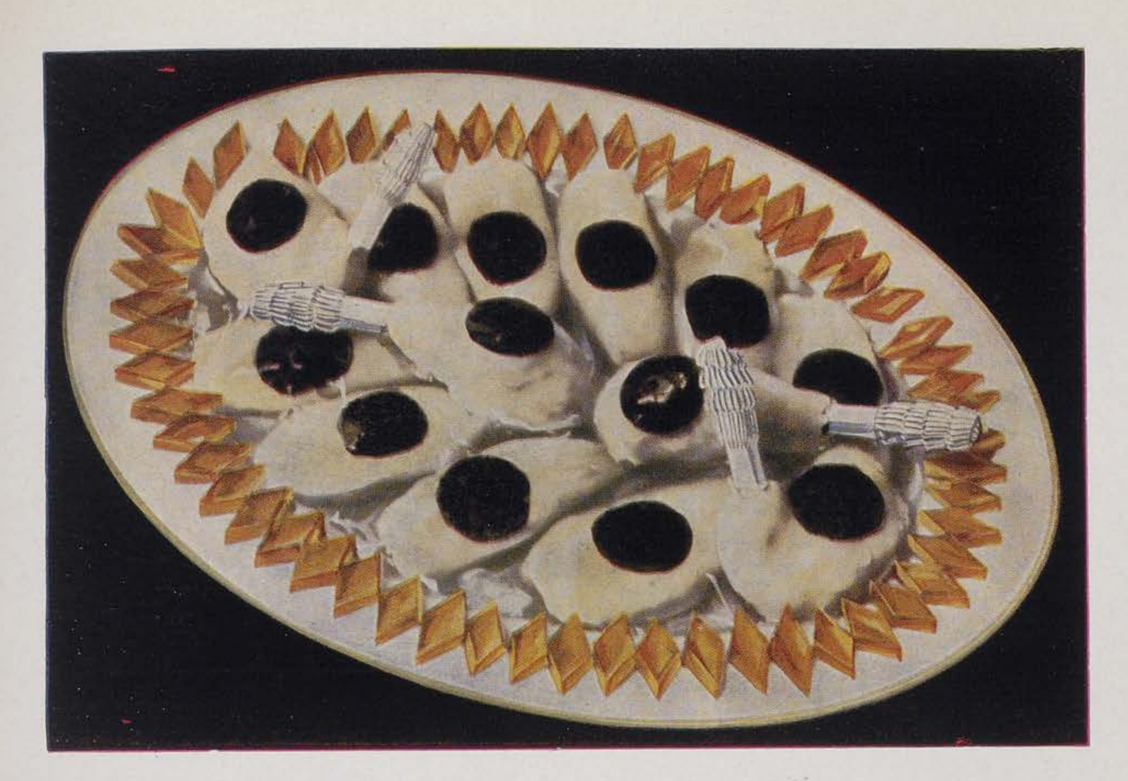


Fig. 45. — Chaufroid de volaille à la Bourgeoise.



Fig. 46. — Poularde glacée à la Néva (voir page 99).

LA VOLAILLE FROIDE

Sans vouloir aborder dans ce petit recueil ménager les recettes de la grande cuisine, il nous faut pourtant tenir compte de ce que la femme avertie peut faire avec le goût du beau qui la caractérise.

Il y a des plats froids de volaille qu'il faut enjoliver par une présentation gracieuse; nous allons nous efforcer d'en donner quelques recettes accessibles à la cuisine bourgeoise journalière.

D'abord par le simple.

Poulet à la gelée. — En général il s'agit d'un poulet rôti, mais on peut aussi le préparer avec un poulet poché dans la gelée elle-même. En ce cas il faut le dépouiller car la peau bouillie, déjà coriace chaude, est élastique et désagréable une fois refroidie.

Découper le poulet froid comme il est indiqué en pages 9-11 (travail qui sera beaucoup plus facile que s'il était chaud), puis le reformer dans une cocotte en terre ou autre récipient pouvant être servi sur la table. Verser dessus de la gelée presque prise un peu colorée et aromatisée soit avec un vin fin, soit à l'estragon. Laisser prendre sur glace et servir dans la terrine. Une autre présentation plus élégante nécessite un moule ayant la forme d'un poulet; on le chemise de gelée, puis on range dedans les morceaux à la place indiquée par les reliefs du moule; on remplira le moule de gelée mi-prise, et une fois bien solidifiée, démouler sur un lit de gelée hachée; le poulet est ainsi reformé dans un manteau de gelée et dans sa forme.

Aspic de volaille. — Découper la volaille en petites escalopes de 5 cm. de diamètre. Les décorer d'une rondelle de truffe collée dessus avec une goutte de gelée. Chemiser un moule à aspic avec de la gelée (Voir figures), appliquer au fond et debout contre la paroi du moule les morceaux de volaille chevalés les uns sur les autres. Lorsque le tour est fait, mettre le moule dans la glace pilée et verser de la gelée mi-prise. Bien laisser prendre. Si on emploie un moule profond, mettre une seconde rangée de morceaux de volaille et recouvrir de gelée (si on a de petits morceaux de poulets, sans os, on les incruste dans la gelée derrière les escalopes afin qu'ils ne soient pas visibles au démoulage). Faire prendre très ferme et démouler en reversant le moule sur un plat garni d'une serviette (Voir illustration de l'aspic de homard, p. 71.)

Galantine de poulet

On ne peut traiter des volailles froides sans mentionner la délicieuse galantine qui n'est pas si difficile que l'explication le laisse supposer. Le plus délicat, c'est le désossage qui doit se faire sans abîmer ni percer la peau. Un peu

d'application en viendra à bout. Désosser un poulet dont on retire les chairs, ne laissant que la peau. Après avoir escalopé et assaisonné les filets, les faire saisir au beurre chaud, les mettre en réserve dans un plat avec des lardons de langue écarlate, le tout arrosé avec madère et cognac. Ajouter au restant des chairs, autant de maigre de filet de porc et maigre de veau, ainsi que du lard gras en poids égal au tout, pour en faire une farce que l'on mouille avec cognac et madère et que l'on assaisonne à point. Pour dresser la galantine, étaler la peau de la volaille (en tenant en-dessus le côté intérieur), sur laquelle on étend la moitié de la farce, puis, par-dessus, déposer les escalopes de filets de poularde, les lardons de jambon, de lard gras et de langue à l'écarlate en les entremêlant et en ajoutant quelques petites tranches de truffes et quelques pistaches vertes. Après avoir recouvert le tout avec le restant de la farce, relever les bords de la peau de la volaille que l'on serre fortement, de façon à bien enfermer la farce. Donner ensuite à la galantine la forme de boudin que l'on emballe dans une serviette bien serrée en ficelant les deux bouts. Plonger alors cette galantine dans une gelée d'aspic déjà cuite, dans laquelle on la laisse pocher pendant 20 minutes par livre. Quand elle est pochée, faire refroidir cette galantine sous une planchette surchargée d'un poids de 2 à 3 livres, pour qu'elle soit un peu pressée, ce qui donne plus de cohésion aux viandes et permet un meilleur découpage. (Voir figures 13-14-15-16.)

Le lendemain — car la galantine doit se préparer et cuire la veille — clarifier la gelée avec blancs d'œufs et cognac. Ensuite, découper la galantine, la dresser sur un plat long et froid, la napper de gelée, puis l'entourer de beaux croûtons et de gelée hachée, disposés sur les bords du plat. (Voir illustration, p. 101.)

Nota. — On peut acheter de la farce toute prête chez le charcutier sous le nom de farce fine; la commander un peu d'avance. Il en faut un poids égal à celui du poulet désossé et du jambon.

Le Chaufroid de volaille. — C'est aussi un plat assez simple, très connu et estimé. La volaille doit être pochée dans la gelée elle-même, pendant 50 minutes pour une poularde et 30 minutes pour un poulet Reine.

Faire cuire la veille, et faire refroidir, la poitrine plongeant dans de la gelée afin d'éviter tout dessèchement. Avec de la gelée faire de la sauce Chaufroid blonde et clarifier le reste, avec des blancs d'œufs. (Voir Sauces.)

Découper le poulet en morceaux, les ranger sur tôle côte à côte et quand la sauce est sur le point de se solidifier, napper copieusement les morceaux à la cuillère. Plaquer une rondelle ou un décor de truffes sur chacun, laisser prendre au frais. Dresser les morceaux soit en les disposant en pyramide sur un socle de riz rond, soit en les plaçant symétriquement côte à côte sur un plat long et creux en les recouvrant de gelée. Ce second dressage est à notre avis le plus pratique. Il permettra d'utiliser une gelée onctueuse d'où la gélatine sera exclue. (Voir illustrations, p. 101 et 103.)

Chaufroid de volaille en éventail. — Choisir une poularde dans la poitrine de laquelle on pourra faire de nombreux filets, longs, taillés et parés. On peut sur le gras des cuisses désossées tailler des escalopes minces et longues que l'on aplatit un peu et qui, recouvertes de sauce Chaufroid, ne se distingueront pas des morceaux de blanc. Ranger et chaufroiter ces morceaux, les deux ailes et

un pilon. La sauce étant bien prise, les morceaux de poulet seront placés de façon à former un éventail ouvert, dont on termine le manche au moyen des deux ailes et du pilon muni de sa patte. Décorer ensuite ces morceaux avec des truffes découpées et placées autour de chaque morceau, des croûtons de gelée et de la gelée hachée en bordure.

Cette présentation est superbe et peu compliquée. On peut remplacer le socle de riz par de la salade de légumes liée à la Mayonnaise collée. (Voir illustration, p. 101.)

La Poularde à la Néva. — Les poulardes froides sont nécessairement des plats travaillés relevant de l'Art culinaire et n'ont pas place dans ce bréviaire de la femme au foyer; cependant, la poularde à la Néva est trop connue, de nom surtout, pour la passer sous silence; nous en donnons une recette aussi simplifiée que possible.

Faire pocher une belle volaille dans une gelée bien faite et laisser refroidir dans un peu de gelée. Faire une bonne mousse de foie gras truffée, avec un foie de 600 gr. sur lequel, avant de faire la mousse, on prélève 5 ou 6 escalopes que l'on taille de 5 cm. de diamètre et décore d'un rond de truffes. Le reste du foie sert à faire la mousse qui se met dans la volaille après avoir levé les deux suprêmes et fait sauter l'os de la poitrine. Bien donner à cette mousse la forme de la poitrine puis couper les suprêmes en 6 ou 7 escalopes chacun en travers, les napper de sauce Chaufroid blonde mi-prise et les décorer de truffes; napper aussi les cuisses et tout le tour de la volaille sauf le dessus de la mousse, et disposer les morceaux de suprêmes sur la poitrine de chaque côté, à cheval l'un sur l'autre en laissant au milieu un vide dans lequel on place les petits médaillons de foie gras réservés. Bien lustrer la pièce avec de la gelée mi-prise la dresser sur socle et l'entourer de gelée hachée et de croûtons bien taillés. (Voir illustrations, p. 15, pour préparation.) Socle facultatif.

Un petit cordon de gelée truffée autour des médaillons. (Voir illustration en couleur page 95. Pour la mousse de foie gras, voir page 111.)

Une deuxième dressage consiste à supprimer les escalopes de foie gras; mettre la mousse bien en forme dans la carcasse et napper l'ensemble de sauce Chaufroid; napper aussi les morceaux de blanc de volaille, décorer de truffes et dresser les escalopes de poulet autour de la bête. C'est plus simple comme dressage que la recette précédente.

La Poularde Césarine. — La présentation que voici, demande moins de travail que pour la poularde à la Néva, puisqu'il n'y a pas de sauce; de plus, cette volaille convient très bien l'été, période pendant laquelle le foie gras n'est plus très prisé, puisqu'il est de conserve et la mousse ramollie par la chaleur n'est guère appétissante. Au contraire, la mousse de jambon sera fort appréciée. Lorsqu'une réception s'impose à cette époque, essayez.

Faire poêler et bien dorer une poularde au beurre et au madère, puis la laisser refroidir. Faire une excellente gelée au madère puis une mousse de jambon que l'on obtient en pilant 500 gr. de maigre de jambon d'York auquel on ajoute 250 gr. de crème épaisse puis 100 gr. de beurre. On passe cette purée au tamis de fer et on y mélange 1 déci de gelée mi-prise puis 2 décis de crème fouettée. Avec un peu de paprika, relever l'assaison-

nement de cette mousse avec laquelle on remplira l'intérieur de la poularde, dont on a levé les deux suprêmes, de façon que l'estomac de la poularde forme un coffre. Après avoir taillé les suprêmes en escalopes minces, on les replace sur la mousse de jambon, mais en ménageant au milieu de la poitrine de la poularde un espace vide que l'on garnit en y disposant avec goût et symétriquement des carottes et navets taillés en petites boules grosses comme des pois, et cuites à l'eau ainsi que quelques petits pois.

Napper la volaille avec de la gelée et la placer sur un socle posé au milieu d'un grand plat long. L'entourer de gelée hachée et les bords du plat avec des croûtons de gelée taillés en dent de scie et mettre ce plat à la glacière pendant 1 ou 2 heures afin de le servir bien froid et brillant. (Voir illustration, p. 93.)

Mousse de volaille à la Fédora. — On peut employer une poulette trop dure pour être apprêtée au naturel. La cuire à la gelée puis, étant encore un peu tiède, la dépouiller et désosser. Piler la chair avec beurre, sauce Chaufroid et crème, et la passer au tamis. Chemiser un moule à timbale avec de la gelée au Xérès, le décorer avec du blanc d'œuf dur, des truffes, de la langue écarlate et si l'on veut des petits légumes découpés. Étendre par-dessus le décor une couche de mousse sur laquelle on dispose quelques escalopes de foie gras cuit, puis remettre de la mousse et des lames de truffes par-dessus, pour finir enfin avec de la mousse. Il faut qu'il reste 2 cm. de vide dans le moule afin de pouvoir y couler la gelée. Laisser prendre à glace, démouler et entourer de gelée.

Cette mousse peut aussi être faite avec un reste de poulet cuit ou même de poule. Le hachoir mécanique peut remplacer le pilage.

Cassolettes de poulet à la Joconde. — Mettre au fond de petites cocottes en porcelaine une petite couche de salade de pointes d'asperges, la recouvrir de morceaux de poulet émincés, napper le tout de sauce Mayonnaise, placer dessus une tranche de tomate et la doubler d'une rondelle d'œuf dur.

Médaillons de poulet Sibéria. — Hacher assez grossièrement un reste de poulet s'il n'est pas suffisant, on peut le compléter avec du jambon ou une autre viande. Lier ce hachis avec quelques cuillères de sauce Chaufroid et remplir des moules à tartelettes; laisser prendre ensuite démouler et napper de Mayonnaise serrée très relevée. Dresser, quand c'est bien pris, autour d'une salade de céleris, betteraves, pommes de terre et noix, liée à la Mayonnaise et disposée en monticule au centre du plat. Décorer la salade avec des rondelles de betteraves et les médaillons de poulet avec des truffes.

Salade de volaille Parisienne. — Mettre dans un saladier une salade de laitue bien égouttée et grossièrement coupée, disposer dessus des escalopes de volaille bien minces. Napper le tout d'une sauce Mayonnaise assez épaisse pour masquer l'ensemble. Décorer avec des tranches d'œufs durs et le cœur de la laitue, la couper en quartiers. (Voir illustration, p. 125.) Pour utiliser un reste.

Coquilles de volaille Mayonnaise. — Procéder comme ci-dessus mais dans des coquilles Saint-Jacques au lieu de saladier, si le reste est moins important.

Émincé de poulet Arlésienne (froid). — Couper en escalopes minces un beau reste de volaille. Couper aussi en très petits dés des légumes cuits séparément,



Fig. 47. — Chaufroid de volaille dressé en éventail (voir page 98).
Fig. 48. — Galantine de volaille à la gelée (voir page 97). Pour la préparation voir figures 13, 14, 15, 16.



Fig. 49. — Chaufroid de poulet dressé en pyramide, 2e dressage (voir page 98).
Fig. 50. — Aspic de volaille surmonté d'une mousse faite avec les cuisses (voir page 97).

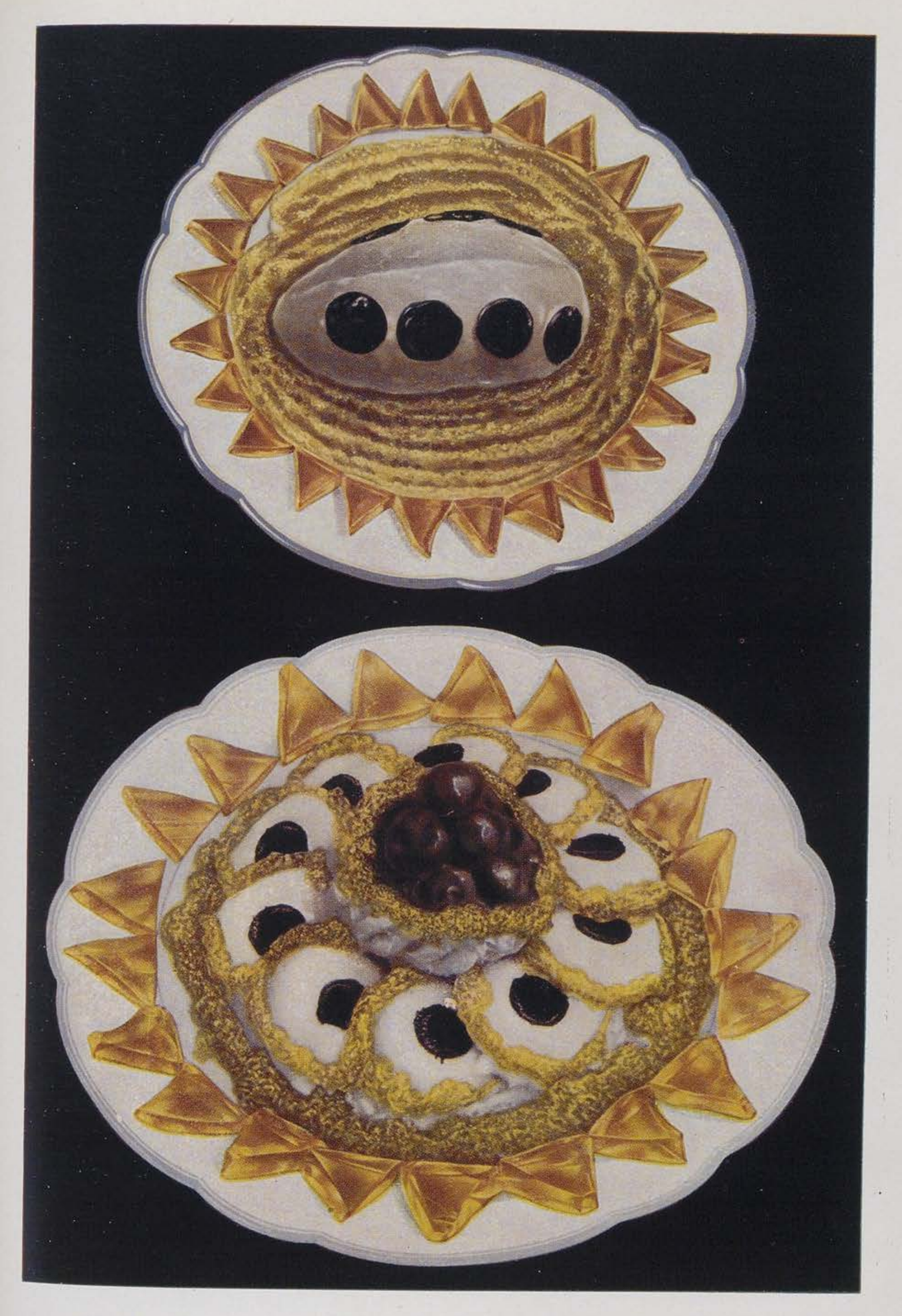


Fig. 51. — Foie gras à la gelée au naturel ou en mousse moulée (voir page 111).
Fig. 52. — Médaillons de foie gras Marie-Thérèse (voir page 112).

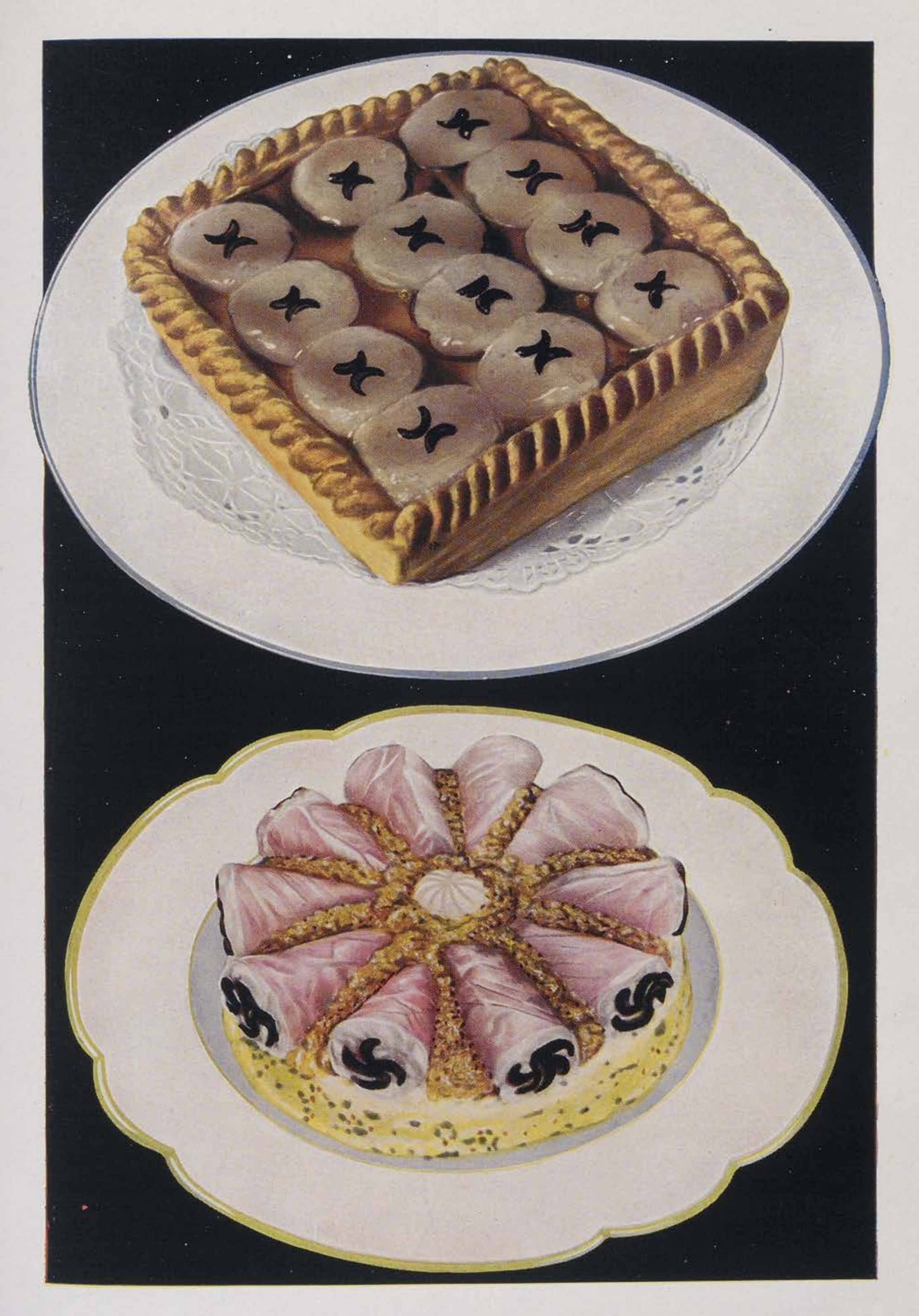


Fig. 53. — Croustade de foie gras à la Charvin (voir page 111).
Fig. 54. — Cornets de jambon d'York à la Lucullus.

les mélanger dans quelques cuillères de Mayonnaise relevée et serrée, pour en faire une Macédoine. Garnir des demi-tomates d'une cuillère de cette Macédoine. Recouvrir celle-ci de morceaux de volaille et napper d'une cuillère de Mayonnaise mélangée de purée de tomates épaisse. Dresser les tomates sur un plat avec un buisson de persil au milieu et décorer le dessus de Mayonnaise rosée, avec une olive au centre.

Pâté de poulet à la Chez-Soi. — Éplucher un reste de poulet cuit, et le couper en petites escalopes ou en filets. Couper un peu de jambon également, 2 œufs durs, quelques cornichons. Remplir un bol avec cela bien mélangé. Verser de la gelée froide pour combler et laisser prendre. Démouler, et border de persil vert.

Médaillons de pigeons à la gelée. — Préparer une petite galantine de pigeons en procédant comme pour celle de poulet mais en diminuant les proportions; il ne faut que 250 gr. de farce environ. Couper cette galantine en rondelles de 1 cm. d'épaisseur que l'on nappe de sauce Chaufroid brune. Les décorer avec des 1/2 pistaches ou des petits motifs de truffes et de blanc d'œuf dur. Les glacer à la gelée et les dresser sur un plat rond en couronne autour d'une salade de pommes de terre, de pommes reinettes et noix liée de Mayonnaise. Les entourer de gelée hachée.

Chaufroid de caneton au porto. — Faire rôtir un beau caneton Rouennais en le tenant un peu saignant (mais pas trop). Faire revenir en casserole les abatis coupés en morceaux et les poudrer de farine, puis, après avoir laissé roussir la farine, mouiller avec 3/4 de litre de gelée d'aspic; ajouter un peu de tomates et laisser cuire 2 heures très doucement en dégraissant la sauce de temps en temps. Quand le canard est rôti, dégraisser le plat et le jus avec un verre de porto que l'on incorpore à la sauce. Passer celle-ci et laisser refroidir. Découper le caneton en fines aiguillettes dans le sens de la longueur de la poitrine, les ranger sur une tôle et les napper avec la sauce presque prise; décorer de truffes et quand la sauce est tout à fait prise, disposer les filets de caneton sur un grand plat long un peu creux. Les recouvrir entièrement de bonne gelée au porto, presque prise, et laisser au frais.

Canard à la Neva. — Plumer, flamber et brider un beau canard et le faire pocher dans un bon fond de gelée au madère. Le canard étant cuit, l'égoutter et le laisser refroidir, puis, avec le fond de sa cuisson composer une sauce Chaufroid brune, avec laquelle on nappera le canard. Décorer avec des truffes, dresser sur un socle de riz, lustrer de gelée. Garnir les bords du plat de croûtons de gelée. Bien entendu, le canard se découpe en aiguillettes et se farcit de foie gras comme la poularde du même nom, la différence c'est qu'il est nappé à brun.

Salmis de caneton glacé à la Voisin. — Découper en fines aiguillettes et symétriquement les filets du caneton rôti, puis, hacher les carcasses, le cou, les abatis et le foie du caneton auxquels on ajoute quelques parures de truffes. D'autre part, après avoir fait revenir au beurre une Mirepoix, ajouter le hachis des carcasses et parures du caneton ainsi qu'un peu de sauce demi-glace réduite. Faire alors revenir le tout ensemble que l'on mouille avec un peu de

porto; puis on laisse réduire le tout à consistance de sauce épaisse que l'on assaisonnn et passe à l'étamine. Avec cette sauce réduite froide, saucer les aiguillettes de filets de caneton. Tailler aussi des escalopes de foie gras cuit au madère et des rondelles de trufies. Ranger à mesure dans une timbale en argcnt et en entremêlant ces aiguillettes de caneton, le foie gras et les truffes Finir de remplir la timbale avec la gelée et servir bien glacé.

Aiguillettes de caneton à la Dino. — Faire rôtir un beau caneton bien en poitrine. Apprêter également la veille et faire pocher, dans du madère ou du porto, avec 2 truffes, un joli foie gras de 500 gr. environ.

Préparer alors une sauce Chaufroid brune avec de la gelée et les abatis du caneton; la laisser cuire doucement et longtemps, puis la dégraisser, la passer au chinois et la laisser refroidir.

Découper la poitrine du caneton en fines aiguillettes longues et les recouvrir de purée de foie gras au moyen d'une poche et d'une douille assez grosse. Cette purée sera obtenue avec le foie gras cuit passé au tamis et mélangé avec 100 gr. de beurre fin et un assaisonnement très relevé.

Napper les aiguillettes farcies avec la sauce Chaufroid mi-prise, les décorer d'une lame de truffe et les disposer avec goût dans un plat long assez creux; puis les recouvrir de gelée mi-prise. Laisser bien solidifier le tout à la glacière et terminer le décor en encadrant chaque aiguillette d'un fin cordon de gelée hachée, additionnée de pelures de truffe hachée, ceci avec la poche à douille fine.

La dinde et l'oie peuvent aussi exceptionnellement se servir froid, soit avec une salade ou une gelée ou une sauce Mayonnaise. Il est inutile de s'y étendre davantage puisque l'on ne ferait que se répéter.

Le foie gras

Cuisson en terrine au porto. — Disons tout d'abord à quoi on reconnaît et comment on prépare un bon foie gras. Il doit être rosé, ferme au toucher et brillant. Il faut d'abord ôter avec la pointe d'un couteau la partie verdâtre qui touche au fiel, puis assaisonner le foie avec sel, poivre et quatre épices, le mettre en cocotte avec 1/4 de bouteille de porto (que l'on peut remplacer par du madère, du champagne ou du bon vin blanc). Ajouter autour deux ou trois truffes fraîches, brossées et laisser mariner 24 heures. L'envelopper ensuite d'une crépine de porc et le faire pocher sans bouillir dans la cocotte bien fermée, avec le vin et les truffes autour. Le meilleur mode de cuisson est le four : 22 minutes pour un foie de 500 gr.; 25 pour 1 kg.

Ce foie peut se servir chaud avec une sauce demi-glace additionnée du vin de cuisson bien dégraissé, ou se servir froid à la gelée qui est aussi additionnée de vin en la clarifiant. Les truffes servent pour décorer le foie.

Préparations froides du foie gras

Le foie gras doit toujours être poché avec un bon vin qui sera ajouté à la gelée d'accompagnement; de même qu'il est ajouté à la sauce dans les préparations chaudes. Le foie gras est également cuit avec des truffes avec

lesquelles il s'accorde si bien; seulement comme il faut moins de temps pour cuire les truffes que le foie, il faut mettre les truffes 1/4 d'heure ou 20 minutes avant complète cuisson du foie gras. Le plus connu des plats froids, c'est l'aspic que voici.

Aspic de foie gras. — Ici le foie gras poché et froid se détaille en tranches de 1 cm. d'épaisseur. Découper ces tranches en rondelles de 4 cm. de diamètre environ au moyen d'un emporte-pièce rond uni, trempé dans l'eau chaude à chaque fois. Coller sur le milieu de chacune avec un peu de gelée mi-prise une rondelle de truffe. Chemiser alors avec de la gelée un moule à aspic à douille centrale, puis y appliquer les rondelles debout au fond du moule, combler le vide entre ces rondelles et la douille du moule avec des débris du foie gras et recouvrir de gelée froide, mais liquide, cette première rangée de rondelles. Laisser prendre sur glace et ensuite remettre une seconde rangée de foie gras de la même façon, et une troisième si c'est nécessaire, mais en laissant toujours prendre dans la gelée, la rangée précédente. Le moule étant rempli ainsi, le tenir dans la glace et au moment de servir le démouler sur une serviette. (Voir illustration de l'aspic de homard, p. 71.)

On ne met pas de gelée autour d'un aspic, car le moule en contient en suffisance.

Mousse de foie gras à la gelée. — Passer au tamis très fin un foie gras de 300 à 400 gr., cuit la veille suivant le procédé indiqué. Battre vigoureusement cette purée en y ajoutant 75 gr. de beurre fin bien ramolli, puis peu à peu 125 gr. de crème fraîche à moitié fouettée. Assaisonner de bon goût avec sel, paprika et 4 épices. Tenir cette mousse au frais. Pendant ce temps chemiser de gelée un moule à timbale en procédant comme il est dit pour l'aspic de foie gras, le décorer au fond et autour avec des larges lames de truffes découpées avec un emporte-pièce. Mélanger des truffes en quartiers ou en lames dans la mousse de foie gras et la verser dans le moule que l'on finit de remplir de gelée.

Faire prendre sur glace et démouler sur un plat rond bien froid; l'entourer de gelée hachée et border le plat de beaux croûtons de gelée bien taillé. Cette mousse de foie gras sert également pour remplir l'intérieur d'une volaille ou d'un gibier froid, tel que la poularde à la Néva, le canard Vendôme, le faisan à la Bohémienne, etc...

Mousse de foie gras en forme ou Alexandra. — Même composition de mousse que ci-dessus mais dressée dans un moule en fer blanc qui a, lui, la forme du foie gras. Prendre sur glace, démouler, napper de gelée et truffer. Il se présente alors comme un foie gras au naturel et permet d'utiliser un foie qui n'aurait pas été bien cuit ou qui serait sec. (Voir illustration, p. 105.)

Croustade de foie gras. — Cuire une croûte en pâte à pâté dans un moule à manqué carré. Quand elle est refroidie, mettre au fond une couche de crème de foie gras sur laquelle on étendra une couche de tranches de foie gras puis une mince couche de gelée. Laisser prendre puis remettre une couche de purée, une couche de tranches, quelques belles lames de truffes et enfin une dernière couche de gelée qui doit remplir la croûte. Laisser au frais 2 heures cette croûte dont l'ensemble en fait un mets exquis. (Voir illustration, p. 107.)

Truffes en surprise à la gelée. — Passer au tamis 250 gr. de foie gras cuit, y mélanger 100 gr. de beurre fin ramolli, puis en faire des boulettes comme des grosses noix, les tenir 1 heure à la glacière; les arrondir vivement entre les mains et les rouler dans de la truffe hachée qui se colle autour, imitant les truffes naturelles; les napper de gelée mi-prise, et les dresser soit en buisson soit en corbeille, soit en garniture autour d'une pièce froide.

Pâté de foie gras de Strasbourg. — Ce pâté s'achète en général tout fait dans des maisons qui en ont la spécialité, et c'est bien préférable que de se risquer à faire ce travail si minutieux, si long, si pénible pour risquer de ne pas le réussir.

Pour le servir il faut détacher le couvercle puis, avec une cuillère à soupe trempée à chaque fois dans l'eau chaude on puise d'un mouvement circulaire de cette cuillère un morceau de pâté qui prend ainsi une forme ovoïde. On retourne alors le couvercle sens dessus-dessous sur le pâté et on y dresse le foie en pyramide avec de la gelée hachée pour caler l'ensemble.

On peut aussi, bien entendu, couper le pâté en tranches, croûte et foie gras. (Voir illustration, p. 113.)

Médaillons de foie gras Marie-Thérèse. — Sur un foie gras poché avec des truffes dans du Champagne, tailler des escalopes rondes que l'on recouvre d'une couche épaisse de mousse de foie gras. Les chaufroiter avec de la sauce Chaufroid blanche; les décorer avec des motifs de truffes et les glacer à la gelée. Avec les débris des escalopes de foie gras réduits en une purée beurrée, former des petites boules que l'on recouvre d'une couche de sauce Chaufroid tomatée et rougie, de manière à leur donner l'aspect de cerises, et les napper de gelée.

Dresser les médaillons de foie gras, sur les bords d'un grand socle de riz, au milieu duquel est placé un autre socle également de riz, plus petit sur lequel on dresse en buisson les cerises de foie gras. Entourer les bords du grand socle avec de beaux croûtons de gelée, et garnir les interstices de gelée hachée. (Voir illustration, p. 105.)



Fig. 55. — Pâté de toutes viandes (veau, volaille, lièvre etc.) (voir page 119).



Fig. 56. — Pâté de foie gras de Strasbourg (voir page 112)



Fig. 57. — Faisan glacé à la Marie-Jeanne (voir page 117).

LE GIBIER

Le faisan froid peut subir les mêmes apprêts que le poulet ou le canard, mais toujours avec sauces et gelées brunes.

Chaufroid de faisan. — Le rôtir et découper froid en lames ou en filets longs. Les napper de sauce brune, décorer de truffes et recouvrir de gelée au Porto.

Ce chaufroid peut se dresser en éventail ou en pyramide, il peut aussi être dressé avec des lames de foie gras entre les filets de gibier.

Chaufroid de perdreaux. — Les perdreaux froids se découpent en 4 ou 5 morceaux, les 2 cuisses, les 2 ailes et la poitrine, qui sont ensuite traités avec la sauce brune comme le faisan en chaufroid.

Pour faire figurer dans ce livre un beau plat de gibier, nous donnons une seule recette pour l'exemple, car ces mets relèvent forcément de la cuisine riche. Celui-ci est un des moins compliqué pour une personne tant soit peu expérimentée ou ayant du goût pour la cuisine. On peut d'ailleurs le simplifier en supprimant une garniture.

Faisan à la Marie-Jeanne. — Faire poêler la veille un faisan, rissolé d'abord au beurre, puis que l'on mouille avec une bonne sauce demi-glace au fond de veau. Passer et dégraisser la sauce. Apprêter aussi une gelée de gibier et faire pocher au madère un foie gras de 500 gr. environ.

Avec celui-ci, apprêter une purée que l'on mélange avec 250 gr. de marrons et une quinzaine de noix, le tout pilé et passé. Travailler vigoureusement en terrine et y incorporer peu à peu 150 gr. de crème double, puis bien relever l'assaisonnement. Avec cette mousse remplir l'intérieur du faisan dont on a découpé la poitrine en filets, le reconstituer, puis le napper légèrement avec une partie de la sauce de sa cuisson. Décorer le milieu du dessus de la poitrine du faisan avec de belles demi-noix et chaque côté avec de belles lames de truffes. Napper le tout de gelée et tenir au frais. Avec le reste de la mousse de foie gras remplir 10 petits moules à babas et faire prendre sur glace; d'autre part, chemiser de gelée et poudrer ensuite de pignons grillés dix autres moules semblables; puis les remplir avec le reste de la sauce du faisan qu'on laisse prendre. Les pignons sont des petites amandes de pins. (Peut d'ailleurs être supprimé.)

Pour dresser, mettre le faisan sur un socle de riz placé au milieu d'un grand plat long; l'entourer de gelée hachée puis ranger autour, en les alternant, les petits aspics aux pignons et les petites mousses de foie gras qu'on a nappé de gelée et sur chacune desquelles on pose une 1/2 noix. Croûtonner le plat de gelée et servir bien glacé. (Voir illustration, 115.)

Bécasses, cailles, grives et mauviettes froides

Chaufroid de grives. — Les grives rôties et refroidies seront partagées en deux et chaque moitié remplie avec une purée de foie gras. Les napper alors de sauce Chaufroid brune additionnée de genièvre, pendant la cuisson. Les dresser sur un petit socle de riz et les napper de gelée. Entourer de gelée hachée.

Grives glacées à la Moderne. — Désosser et farcir les grives avec du foie gras ou de la farce fine à gratin. Les envelopper dans une mousseline en les serrant bien pour éviter qu'elles se déforment, les faire braiser dans un fond préparé avec leurs carcasses et débris. Cuire environ 25 minutes, puis les égoutter et les laisser refroidir. Avec la cuisson passée et dégraissée, faire une sauce Chaufroid brune bien réduite et à laquelle on ajoute pour la faire prendre en gelée, 3 ou 4 cuillères de gelée d'aspic. Quand cette sauce est mi-prise en enduire les grives froides que l'on pose sur un socle ou dans des caissettes remplies de gelée hachée.

Nota. — Les cailles froides se traitent comme les grives.

Salmis de bécasses glacé à la Charbonnière. — Préparer le salmis exactement comme pour le servir chaud, mais sans champignons et avec moins de sauce. Ranger les morceaux de gibier dans un plat creux en terre ordinaire, les napper de la sauce presque froide. Semer dessus une bonne proportion de truffes en petits filets et recouvrir largement de gelée. On peut entremêler le gibier de foie gras. Servir quand c'est bien pris.

Bécasses à la Strasbourgeoise. — Rôtir les bécasses rosées, puis retirer les deux suprêmes, supprimer avec des ciseaux l'os de poitrine et remplir l'intérieur avec un morceau de foie gras écrasé avec les intestins et passé au tamis. Partager les poitrines en escalopes et les remettre à leur place, puis napper le tout d'une bonne sauce Chaufroid de gibier; décorer de truffes et lustrer à la gelée, puis dresser les bécasses sur un socle de riz et les entourer de gelée. Il faut toujours faire figurer les têtes avec ce gibier.

Chaufroid de bécasses au Porto. — Faire rôtir les bécasses en les tenant assez saignantes, et les laisser refroidir. Préparer une bonne gelée d'aspic au porto et avec 3 décis de cette gelée, faire une sauce Chaufroid brune qu'on laisse cuire assez longtemps, en la dégraissant de temps à autre. Découper les bécasses en 6 morceaux (les 2 ailes, les 2 cuisses et la poitrine partagée en deux dans le sens de la longueur). Hacher et écraser les intestins et l'os des reins, lier la sauce avec cette purée, puis la passer à la passoire fine et la faire refroidir et s'en servir pour napper les morceaux de gibier. Décorer ces morceaux d'une lame de truffe, les dresser sur un petit socle de riz et les glacer à la gelée.

On peut également dresser les morceaux de chaufroid dans un plat creux en argent et les recouvrir entièrement de gelée fondue mais presque prise. Entourer le plat de croûtons de gelée taillés en dents de scie.

Les mauviettes que l'on veut servir froides se farcissent de foie gras ou de toute autre farce, puis rôties et froides se servent autour d'une salade liée et avec une gelée fine.

Pâté de veau et jambon. — Faire macérer avec un peu de cognac, sel, poivre et 4 épices, 250 gr. de noix de veau bien blanche et dénervée.

Prendre 500 gr. de farce fine de porc et l'assaisonner avec 15 à 20 gr. de sel épicé et le cognac de la macération du veau. Garnir le moule à pâté qui est foncé de pâte, en y mettant au fond la moitié de la farce sur laquelle on met une tranche de jambon cuit bien maigre de 60 gr. environ; par-dessus le jambon poser le morceau de veau que l'on recouvre d'une seconde tranche de jambon, par-dessus laquelle on met le reste de la farce. Couvrir celle-ci d'une mince barde de lard sur laquelle on pose un soupçon de thym et de laurier. Façonner le couvercle avec le reste de la pâte, le dorer dessus et ne pas oublier d'y pratiquer une ouverture au centre pour l'échappement de la vapeur produite par la cuisson.

Mettre à cuire ce pâté à four chaud pendant environ 40 minutes, mais on a la certitude qu'il est cuit lorsque l'on voit du jus qui sort par le trou qu'on a pratiqué au milieu du couvercle.

Les moules à pâtés sont de plusieurs formes mais sans fond; les uns droits, d'autres évasés, ronds, ovales, carrés et longs. Voyons maintenant la garniture de ces pâtés.

Les pâtés Pantins (sans moule). — Ces pâtés peuvent se cuire plus facilement que ceux en moule (qui sont plus hauts) et dont souvent le dessus brûle avant d'être cuit si on n'a pas de four réglable, tandis que les pâtés Pantins cuisent dans n'importe quel four. Toutefois, la pâte n'étant pas soutenue par le moule elle a tendance à se crevasser, et si cet accident se produit dans le bas du pâté le jus se répand.

Pour ces pâtés sans moule, il faut donc de toute nécessité faire la pâte la veille.

Abaisser la pâte en forme ovale assez épaisse, garnir le milieu en longueur, mais pas d'un bout à l'autre, avec la farce et la viande, celle-ci toujours placée entre deux épaisseurs de farce. Relever la pâte des deux côtés d'abord, les deux bouts amincis au rouleau seront ramenés par-dessus et soudés en mouillant légèrement au pinceau. Retourner sur tôle, faire un couvercle rectangulaire, comme le pâté et le coller dessus. Dorer à l'œuf, laisser sécher et dorer une seconde fois autour afin de solidifier la pâte. Cuire à four chaud, sans oublier de faire un petit trou dessus, maintenu ouvert avec une carte roulée formant cheminée. Un pâté de 3 livres demande environ 1 heure de cuisson.

Pâté de volaille. — Procéder comme pour le pâté de veau, mais supprimer le jambon et mêler à la volaille désossée quelques menus lardons de lard gras frais.

Pâté de lapin. — Désosser les reins et les cuisses d'un lapin et bien supprimer les nerfs et l'épiderme. Faire macérer les chairs assaisonnées de sel épicé avec cognac ou madère. Garnir le pâté par couches de farce et de lapin, celui-ci entremêlé de lardons. Commencer et terminer le garnissage du pâté par de la farce dont le poids total doit être égal à celui du lapin désossé. Finir et cuire comme le pâté de veau et jambon.

Pâté de lièvre. — Procéder comme pour le lapin, mais ajouter à la farce le foie haché ou quelques cuillères du sang de lièvre. Tenir la farce assez épicée.

Pâté de faisan ou de perdreau. — Désosser le gibier, supprimer la peau et tous les petits nerfs et faire macérer les chairs au madère et bien assaisonner. Mélanger aussi à la farce les foies et les chairs des pilons pilés et passés au tamis. Pour garnir et cuire le pâté, procéder comme ci-dessus.

Pâtés de grives ou d'alouettes. — Procéder comme pour les perdreaux, c'est-à-dire désosser les oiseaux et les faire macérer au madère. Les reformer en boule pour les mettre au milieu du pâté en enfermant dans chaque oiseau un petit cube de foie gras et une noisette de truffes. Ils sont ensuite disposés dans le pâté entre deux couches de farce contenant les foies et les intestins sautés au beurre et passés au tamis. Farce assez épicée, cuire à four bien chaud.

Nota. — Lorsqu'il arrive qu'un pâté est coloré avant d'être cuit, on le couvre avec un gros papier mouillé.

Remarque. — Ces pâtés (qui se mangent froids), doivent être garnis de gelée, laquelle doit être aromatisée suivant la nature du pâté et ne se met dans celui-ci que quand il est bien froid, parce que le tassement des viandes laisse un vide entre celles-ci et la croûte. On verse la gelée fondue mais bien froide par le petit trou du couvercle avec un entonnoir ou une douille faisant le même office et on laisse prendre au frais.

Les terrines

Comme les terrines ont la même garniture et composition intérieure que les pâtés il est inutile de répéter les recettes ci-dessus. Il suffit de savoir que les terrines doivent être toujours tapissées de bardes de lard très minces au fond et autour avant d'être remplies par couches alternées de farce et de viande. Mettre aussi une barde de lard sur le dessus, y poser une brindille de thym et laurier, et, après avoir mis le couvercle, le souder à la terrine avec un peu de pâte, composée simplement de farine et d'eau.

Pour la cuisson, placer la terrine dans une plaque creuse, ou un plat à rôtir, et y mettre 3 ou 4 cm. d'eau, faire bouillir et mettre à four assez chaud pour continuer l'ébullition de l'eau. On reconnaît que la cuisson est parfaite, lorsque après 40 ou 50 minutes, on enlève le couvercle et que la graisse rendue dans la terrine est bien claire. La faire refroidir avec une petite planchette posée dessus chargée d'un poids de 1 kg. et portant sur la viande, ce qui a pour but de la tasser pendant le refroidissement. Toutes les terrines se traitent de la même manière.

Nota. — Lorsque l'on veut mettre de la gelée dans ces pâtés ou terrines, on la verse dedans lorsqu'ils sont bien refroidis, et cette gelée doit elle-même être fondue mais froide. Elle se verse dans les pâtés seulement quelques heures avant de les servir. Lorsqu'il s'agit des pâtés ou terrines de gibier, il est bon de faire cuire les os du gibier dans la gelée qui doit servir d'accompagnement.

LES SALADES

Il existe deux genres de salades bien différents. Les salades vertes, telles que laitues, scaroles, romaines, etc..., qui s'assaisonnent à l'huile et au vinaigre, et celles qui sont plus travaillées et se composent de légumes liés à la Mayonnaise, etc...

Les premières se servent généralement en même temps que le rôti et les secondes accompagnent plutôt le plat froid dans un repas soigné.

Il arrive que l'on mange des salades mal assaisonnées parce que les ingrédients y sont distribués au petit bonheur. Pour les salades vertes il faut une cuillère de vinaigre pour 3 cuillères d'huile et un dosage de sel et poivre qu'il est difficile de définir de façon absolue.

Nous indiquons ci-dessous quelques recettes de salades qui sortent de la cuisine courante.

La salade à la crème. — Ici la crème remplace l'huile et c'est surtout avec la laitue ou la romaine qu'elle est employée. Il faut 4 cuillères de crème pour une cuillère de vinaigre, et forcer un peu le sel à cause de la fadeur de la crème.

Les salades aux œufs durs. — Lorsque l'on met des œufs durs dans une salade il faut forcer l'assaisonnement. On peut mettre des œufs durs dans toutes les salades.

Les salades à la vinaigrette liée. — L'endive est particulièrement appréciée ainsi. Mettre un jaune d'œuf dans le saladier avec un peu de moutarde, verser l'huile et le vinaigre en remuant au fouet. Cela ne doit pas avoir la consistance de la Mayonnaise, mais être simplement lié. On peut aussi employer un jaune d'œuf dur. Les salades liées ainsi sont très agréables.

La salade au lard. — C'est surtout le pissenlit ou la chicorée sauvage qui s'accommodent ainsi. Faire fondre et griller un peu à la poêle 125 gr. de lard de poitrine, un peu gras, coupé en dés. Verser sur la salade tenue à l'entrée du four. Le lard fondu remplace l'huile, on met le vinaigre brûlant, du sel et du poivre.

Nota. — Dans toutes les salades le vinaigre peut être remplacé par du citron.

Nous ne parlons pas ici des salades de tomates, de concombres, etc..., voir leurs recettes au chapitre des hors-d'œuvre.

L'Heure du Berger. — Composé d'une salade de pommes de terre, macédoine de légumes et restes de homard ou de langouste. Le tout lié à la sauce Mayonnaise, dressé en dôme sur plat rond, nappé de Mayonnaise pour l'en

recouvrir entièrement. Il faut figurer dessus les heures d'une horloge avec des petits filets de jambon, les aiguilles avec 2 haricots verts, une couronne de haricots verts et le bord du plat encadré de lames de tomates. Très original. (Voir illustration, p. 123.)

Déjeuner sous bois. — Ceci constitue un plat froid tout aussi bien qu'un hors-d'œuvre. Au milieu salade de haricots verts, céleri en branches et pommes de terre liée à l'huile et au vinaigre. Imiter dessus des champignons genre oronges avec des petits œufs durs coiffés d'une 1/2 tomate, mouchetée de points de Mayonnaise. Entre les champignons, placer une quartier d'œuf dur enveloppé d'une mince lame de jambon formant cornet. Sauce Mayonnaise à part. (Voir illustration, p. 123.)

Salade Beaucaire. — Composition : céleri-rave, céleri en branches, pommes de terre, jambon, tomates, betteraves, noix, truffes.

Préparer le céleri-rave en filets fins et y ajouter lorsqu'il est blanchi une quantité égale de céleri en branches finement émincé, 125 gr. de jambon cuit effilé, quelques pommes de terre cuites coupées en dés, quelques dés de betterave. Lier le tout à la Mayonnaise serrée très relevée, dresser en saladier, décorer le dessus avec des rondelles de betteraves, de tomates et de truffes. Piquer, debout, sur le sommet, un cœur de céleri en branches bien blanc.

Salade Belle-Hélène. — Composition : céleri-rave, betterave, noix et truffes.

Tailler un céleri-rave en très fine Julienne et pour bien l'attendrir le jeter dans une casserole d'eau bouillante, lui donner un bouillon et l'égoutter sur un linge. Faire une sauce genre Mayonnaise avec 2 jaunes d'œufs durs écrasés et 1 jaune d'œuf cru. Cette sauce montée à l'huile et au vinaigre, bien relevée et additionnée de cerfeuil haché, sert à lier le céleri et quelques morceaux de noix hachés grossièrement. Dresser la salade en dôme, appliquer à la base une couronne de lames de betterave taillées avec un emporte-pièce cannelé, sur le sommet ranger une couronne de lame de truffes et décorer l'intervalle avec des belles demi-noix. (Voir illustration, p. 127.)

Salade Camerata. — Composition : céleri-rave, endives, pommes de terre, haricots verts, fonds d'artichauts, champignons, betteraves et tomates.

Il faut, après avoir préparé et blanchi le céleri-rave, couper en petits filets les endives, les pommes de terre cuites, les champignons crus, les haricots verts, les fonds d'artichauts, etc..., en un mot réunir dans une bonne sauce Mayonnaise très relevée les éléments de cette salade, sauf les tomates et la betterave qui servent à décorer. Disposer sur la salade des rondelles de betterave et des lames de tomates en couronnes alternées.

Salade Carmen. — Composition : céleri-rave, pommes reinettes, endives, tomates, œufs durs et truffes.

Les céleris-raves se traitent toujours de la même façon, un seul bouillon pour les attendrir. Mélanger au céleri qui constitue l'élément dominant quelques pommes reinettes coupées de même façon et 250 gr. d'endives émincées. Lier cette salade avec une Mayonnaise très relevée et bien épaisse. La dresser en

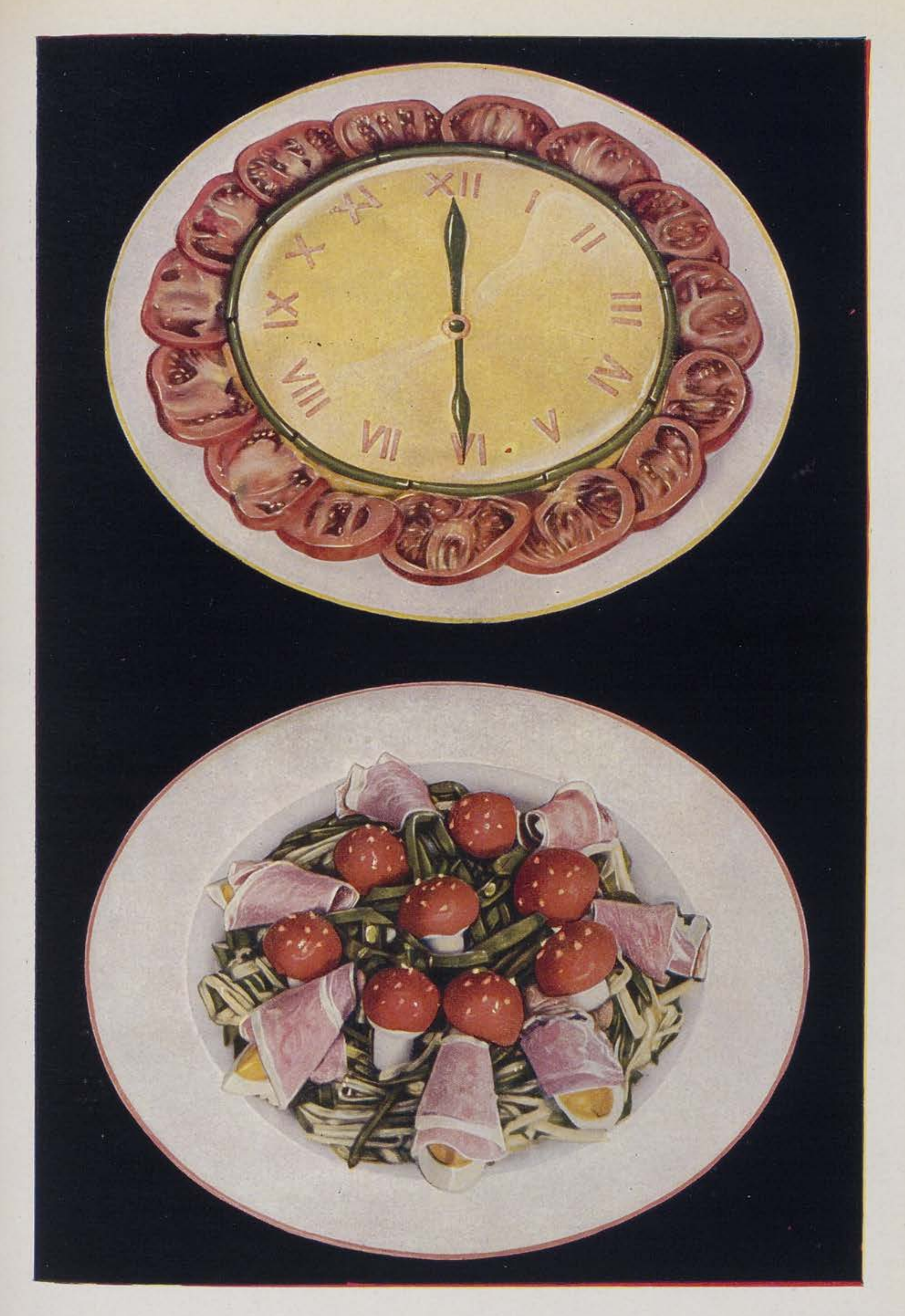


Fig. 58. — « L'heure du Berger » (voir aux salades page 121).
Fig. 59. — « Déjeuner sous bois ». Plat froid en hors-d'œuvre (voir page 122).



Fig. 60. — Salade à la Parisienne (voir page 130).
Fig. 61. — Salade russe (voir page 129).



Fig. 62. — Salade Belle-Hélène (voir page 122).



Fig. 63. — Salade Marguerite (voir page 129).

dôme dans un saladier et la décorer avec une couronne de lames de tomates pelées, une couronne d'œufs durs en tranches minces, une couronne de minces lames de pommes reinettes citronnées pour qu'elles restent blanches et pour finir quelques lames de truffes de-ci, de-là.

Salade Marguerite. — Composition : chou-fleur, haricots verts, asperges et pommes de terre.

Cuire le chou-fleur à l'eau ainsi que les autres légumes. Couper les pommes de terre en rondelles minces et disposer ces légumes mélangés en forme de dôme dans un saladier. Napper copieusement de Mayonnaise ou décorer tout le dessus de cette salade en y disposant avec goût quelques-uns des légumes réservés qui doivent masquer toute la surface. Au centre, disposer une belle marguerite faite avec du blanc d'œuf dur et en ranger aussi une couronne tout autour d'un modèle plus réduit, levées dans du blanc d'œuf dur avec un petit découpoir qui représente une marguerite. Le jaune de ces œufs durs s'écrase avec du beurre et sert à imiter le bouton central de la fleur. (Voir illustration, p. 127.)

Salade Macédoine. — C'est une salade composée de toutes sortes de légumes cuits séparément et liés avec une Mayonnaise. La dresser en dôme et la décorer de lames d'œufs durs et de rondelles de betteraves.

Salade Mimosa. — Même salade que ci-dessus mais la décorer en formant comme des côtes avec blancs d'œufs durs, jaunes d'œufs durs, persil et truffes le tout haché séparément et disposé régulièrement. Cette salade, très facile à faire, produit beaucoup d'effet.

Salade Muguette. — Même composition que la salade Marguerite, mais pour le décor, il faut imiter des bouquets de muguet avec des feuilles d'estragon blanchies disposées en bouquets et des petites rondelles de blanc d'œuf dur levées avec un outil spécial imitant le fleur du muguet. Ce décor très simple enjolive une salade de quelque composition qu'elle soit.

Salade russe. — C'est à tort que l'on désigne sous le nom de salade russe toutes les salades de légumes variés. La salade russe, la vraie, comporte aussi viande et poisson. Sa composition est la suivante : carottes, navets, haricots verts, petits pois, pommes de terre, truffes, jambon ou langue écarlate, homard ou langouste, câpres, cornichons, champignons, anchois, siguis, caviar, betterave, fines herbes et œufs durs. Tous les éléments cuits ou crus sont réunis dans une bonne sauce Mayonnaise serrée et relevée, à l'exception de la betterave et des œufs durs. Dresser cette salade en dôme dans un saladier, décorer le dessus avec de la betterave, de la truffe, des œufs durs et différents éléments pris parmi ceux qui constituent la salade. Sur le sommet de cette salade on forme un petit puits avec une couronne de Mayonnaise et on le remplit de caviar. (Voir illustration, p. 125.)

Salade Rachel. — Fonds d'artichauts frais pelés et préparés comme il est dit à l'article légumes, mais pas très cuits. Les assaisonner avec huile et vinaigre, ainsi que des pointes d'asperges, des champignons crus bien blancs émincés

assaisonnés de vinaigrette moutardée et enfin 2 truffes fraîches en lames assaisonnées de sel, poivre, filet de cognac, huile et une goutte de porto.

Les quatre éléments (assaisonnés séparément), dressés par bouquets séparés dans un saladier avec un petit bottillon de pointes d'asperges vertes dressées debout au centre forment un spécimen de riche salade.

Salade Béatrix. — Assaisonner en vinaigrette fortement relevée des haricots verts, cuits; les dresser en salade. Ranger autour des lames de tomates puis incruster dessus une poignée de cresson alénois sur lequel on sème du jaune d'œuf dur haché.

Salade Mercédès. — Composition : cœurs de chicorée frisée bien blanche, betterave, céleri en branches, oranges, œufs durs et fines herbes.

Disposer la salade de chicorée dans le saladier, l'assaisonner de la façon suivante. Hacher 2 œufs durs entiers et les mélanger avec la quantité d'huile nécessaire, le jus de 2 citrons, sel, poivre et moutarde. Quand c'est bien lié, ajouter une pincée de fines herbes et remuer la salade pour qu'elle soit largement assaisonnée, bien essuyer le tour du saladier et disposer sur le bord de la chicorée, des petits bouquets de céleri en branche et des bouquets de betterave, les uns et les autres taillés en filets; sur le milieu de la salade disposer des tranches d'orange parées à vif, c'est-à-dire détachées sans qu'il reste ni peau ni pépins. Chaque convive, en se servant, prend en même temps que la chicorée, les éléments disposés dessus.

Salade Orloff. — Composition — céleri en branches, fonds d'artichauts, jambon, blancs de volaille, spaghettis, truffes, champignons crus. Émincer très finement en Julienne les éléments de cette salade, le macaroni cuit à peine et tiède; lier le tout avec une sauce Mayonnaise épaisse et tomatée très relevée, puis dresser cette salade en dôme dans un saladier. Décorer le dessus avec de belles têtes de champignons (cuites), cannelées, bien blanches, des lames de tomates et des truffes.

Salade Niçoise. — Haricots verts, tomates pelées et coupées en dés et pommes de terre nouvelles en lames, le tout arrosé d'huile et vinaigre, bien relever l'assaisonnement avec beaucoup de cerfeuil.

Salade d'Argenteuil. — Petite Macédoine de légumes nouveaux liés à la Mayonnaise, dressée en dôme et recouverte de pointes d'asperges et de rondelles d'œufs durs pour décorer gracieusement.

Salade Lorette. — C'est la salade connue sous le nom de M. C. B., c'est-à-dire mâche, céleri en branche et betterave très simplement liée à l'huile et au vinaigre.

Salade Parisienne. — Composée de légumes variés, additionnée d'une bonne proportion de chair de homard ou langouste de desserte. Liée à la Mayonnaise, décorée de quartiers de cœurs de laitues et rondelles d'œufs durs. (Voir illustration, p. 125.)

LES PETITS ENTREMETS FROIDS

Crème mousseuse. — Délayer ensemble 3 jaunes d'œufs avec 100 gr. de sucre vanillé, ajouter une cuillère à café de fécule puis un 1/2 litre de lait et lier sur le feu jusqu'au moment où elle va bouillir; la retirer et la passer dans un saladier et la fouetter pour la refroidir. Ajouter alors 125 gr. de crème fouettée sans sucre. Verser dans un compotier et la servir bien glacée en piquant dedans des cigarettes à glaces dont la crème doit être comme hérissée.

Crème Madona. — Même crème que ci-dessus mais au lieu de crème fouettée mélanger dedans du bon fromage blanc, 100 gr. à peu près. Verser dans une coupe, arroser de quelques cuillères de crème de lait épaisse, puis placer quelques biscuits sur la crème et de belles fraises entre les biscuits.

Crème à l'Indienne. — Même crème avec 250 gr. de crème fouettée posée en dôme par-dessus au lieu d'être mêlée dedans; ranger autour de belles demi-tranches minces d'ananas frais ou conservé et semer sur le tout une poignée d'amandes hachées et grillées.

Crème Niçoise. — Même chose que ci-dessus en remplaçant l'ananas par des tranches d'oranges pelées à vif et coupées transversalement. Semer dessus des raisins au lieu d'amandes.

Bananes glacées. — Peler et partager des bananes en deux en longueur les faire cuire 5 minutes dans un peu de sirop; les égoutter et laisser refroidir puis les ranger sur plat froid, les arroser d'une gelée de groseilles framboisée, et les entourer chacune de crème Chantilly avec la poche et une douille cannelée.

Bananes mousseline. — Partager des bananes comme ci-dessus mais sans les peler, réserver les peaux; passer la chair au tamis et la cuire avec une cuillère à soupe de sucre par banane pour en obtenir une marmelade assez cuite. La faire bien glacer puis y mélanger 150 gr. de crème fouettée pour 6 à 8 bananes; avec une poche remplir copieusement les peaux de bananes avec cette composition et servir très froid.

Pain de pommes à la gelée. — Cuire au sirop et passer au tamis 750 gr. de pommes simplement coupées en quatre, remettre la purée au feu avec 100 gr. de sucre, la cuire assez longuement en la remuant pour qu'elle n'attache pas, la parfumer de zeste de citron ou orange puis délayer dedans deux œufs entiers bien battus. Verser dans un moule beurré et sucrer; cuire au bain-marie et laisser refroidir. Avec la cuisson des pommes et 150 gr. de sucre, faire une gelée, la parfumer de zeste et la rougir un peu au carmin. Quand elle

est presque prise, verser dans un plat ,démouler le pain de pommes et tenir 2 heures au frais.

Crème nègre blanc. — Faire une crème avec 3 jaunes délayés et battus avec 125 gr. de sucre, puis 50 gr. de farine, verser dessus 1;2 litre de lait bouillant dans lequel on aura fait cuire 200 gr. de chocolat. Cuire alors le tout et laisser bouillir 2 minutes, puis verser cette crème au chocolat dans un plat assez creux et assez grand et la laisser refroidir et même bien glacer. Décorer alors le dessus au moyen de la poche et la douille avec de la crème Chantilly très ferme.

Crème à la semoule. — Cuire 100 gr. de semoule dans 1/2 litre de lait vanillé puis ajouter 75 gr. de sucre et cuire encore 2 minutes, faire refroidir et mélanger dedans 125 gr. de crème fouettée très ferme.

Mouiller un moule à savarin, le remplir de cette crème bien tassée et aussitôt le démouler, le moule n'intervenant que pour donner la forme. Arroser alors de gelée de groseille ou la mettre autour pour laisser l'entremets bien blanc. On peut disposer au centre une compote de fruits suivant la saison.

Crème aux poires. — Même crème de semoule mais napper avec une crème anglaise au chocolat et l'entourer de poires cuites au sirop et bien froides.

Tous les fruits peuvent servir.

Compote de pommes à la crème. — Peler et couper en beaux quartiers 500 gr. de pommes de rainette, les pocher au sirop sans les laisser s'écraser. les égoutter et refroidir; préparer une crème anglaise au rhum en liant sur le feu sans laisser bouillir 2 jaunes, 75 gr. de sucre, une pincée de fécule et 3 décilitres de lait; laisser refroidir et ajouter une cuillère à soupe de rhum puis verser sur les pommes bien égouttées, et tenir sur glace; au moment de servir, parsemer sur la crème quelques petits raisins secs, une pincée d'amandes hachées et grillées et si possible quelques pistache hachées.

Riz aux oranges. — Faire cuire 100 gr. de riz dans 3/4 de litre de lait pendant 30 minutes sans le remuer mais à petit feu; puis y ajouter 125 gr. de sucre, donner encore trois bouillons, retirer du feu et y mélanger 3 jaunes d'œufs et ensuite 3 blancs en neige. Verser en moule à timbale beurré et sucré, cuire au bain-marie 25 minutes, laisser refroidir sur glace. Démouler sur plat rond froid et mettre autour une couronne de quartiers d'oranges que l'on arrose d'abord de kirsch et ensuite d'une bonne gelée de groseilles.

Nota. — Il est certain que l'on peut servir ainsi n'importe quel fruit en place d'oranges, mais alors, sauf les fraises, tous les autres fruits seront cuits.

LES ENTRÉES DE GIBIER

Le gibier si varié et si savoureux en France n'est servi sur nos tables que durant une période que les gourmets trouvent trop courte.

Le gibier est divisé en deux catégories : gibier de poils, et gibier de plumes.

Dans la première catégorie nous avons : le lièvre, le chevreuil, le sanglier, etc., et dans la seconde : le faisan, le perdreau, la grive, etc...

Le lièvre

On reconnaît qu'un lièvre est jeune lorsque son museau est un peu effilé. S'il est carré et s'aplatit comme un muffle, le lièvre est vieux. De plus, on doit sentir sous les pattes de devant, en les pinçant entre les deux os, une protubérance semblable à une petite lentille qui disparaît avec l'âge. Ses oreilles sont également plus effilées lorsqu'il est jeune.

La préparation classique du lièvre est le civet.

Civet de lièvre. — Faire mariner le lièvre découpé avec du vin rouge pendant 48 heures (à la condition qu'il ne soit pas déjà trop faisandé). L'éponger et le faire revenir à feu très vif dans une cocotte avec un peu de graisse; le soupoudrer de farine et laisser roussir. Ajouter un verre à liqueur de cognac et flamber; mettre une gousse d'ail écrasée, et 2 minutes après mouiller le lièvre avec le vin rouge de la marinade, et autant d'eau. Ajouter sel, poivre, quatre épices, bouquet garni et tomates en purée. Couvrir et laisser cuire 20 minutes, puis y ajouter une vingtaine de petits oignons rissolés au beurre, 150 gr. de lardons de lard maigre blanchis et rissolés. Laisser cuire encore une heure, puis dégraisser un peu la sauce et compléter la garniture avec 250 gr. de champignons crus bien propres. Lorsque le tout est bien cuit, délayer le sang du lièvre (qui est indispensable), avec quelques cuillères de la sauce, et reverser le tout dans la cocotte. Mêler, donner un seul bouillon et servir. Croûtons frits facultatifs tout autour.

Civet de lièvre aux marrons. — Même procédé que ci-dessus en remplaçant les champignons par 500 gr. de beaux marrons que l'on aura fendus et fait griller au four pour les décortiquer, jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, ce qui fait qu'ils ne s'écraseront pas en finissant de cuire dans le civet.

Levraut sauté Forestière. — Un très jeune lièvre ou levraut s'apprête comme un lapin. Le couper en morceaux, le faire revenir en sauteuse en plein feu puis le poudrer de farine, le laisser roussir et mouiller d'un verre de vin

blanc et assez d'eau pour recouvrir le gibier. Mettre quelques oignons rissolés une gousse d'ail, sel, poivre et bouquet; cuire 30 à 35 minutes, puis y ajouter, des morilles sautées au beurre. Cuire encore 1/4 d'heure et servir entouré de tranches de lard grillées.

Lièvre à la Royale (Mode Périgord). — Avoir un beau lièvre de montagne, le vider, ouvrir et désosser entièrement par l'intérieur tout en conservant l'épiderme sans le déchirer, c'est là le plus délicat de l'opération.

Hacher ensemble 350 gr. de porc frais, 350 gr. de lard gras frais, et le foie du lièvre; faire une farce très fine en la passant au tamis, la tenir très relevée et la truffer. En mettre une couche tout le long du lièvre intérieurement et poser dessus des tranches de foie gras crues, des truffes, des morceaux de jambon cuit; recouvrir d'une autre couche de farce; enrouler le lièvre comme une galantine dans une mousseline; le mettre dans une braisière ou poissonnière pour qu'il tienne dans sa longueur. Le mouiller avec un bon jus fait d'avance avec les os du lièvre rissolés et des oignons et carottes, assez de jus pour baigner aux 3/4 le lièvre que l'on cuit pendant 3 heures à faible ébullition en le tenant couvert. Mettre un peu de cognac en fin de cuisson, et dégraisser la sauce que l'on lie en dernier avec le sang réservé.

Couper le lièvre en tranches comme un saucisson, le napper de sauce et servir une purée de marrons en même temps à part.

Petits pains de lièvre à la Normande. — Avec une cuisse de lièvre bien désossée et dénervée, on peut obtenir une excellente entrée. Piler cette chair très finement avec sel, poivre et épices; puis y mélanger 1/4 de litre de sauce Béchamelle assez épaisse et froide, deux cuillerées de crème épaisse fraîche, et enfin deux œufs entiers. Passer cette farce au tamis de fer et la faire pocher dans les petits moules à babas beurrés, mettre au bain-marie dans le four pendant 10 à 12 minutes environ avant de servir. Démouler sur plat rond et arroser ces petits pains avec de la crème double chauffée, salée, poivrée et additionnée de jus de citron.

Garnir le centre du plat avec une marmelade de pommes acides sans sucre.

Le râble de lièvre. — Le râble comprend tout le dos de la bête depuis les premières côtes jusqu'aux cuisses. En général on ne prend que les reins proprement dits que l'on pique de lard. Mariner 48 heures et faire rôtir. Garnir d'une purée quelconque et sauce de gibier pour accompagner.

Râble de lièvre Bergère. — Piquer le râble de fins lardons et le faire mariner 24 heures avec du vin blanc et aromates. Le rôtir en l'arrosant souvent avec du beurre, puis déglacer le plat à rôtir avec la marinade pour constituer comme un jus de rôti, que l'on fait réduire et dans lequel on ajoute du beurre et du persil haché. Dresser le râble découpé en morceaux, l'arroser avec un peu de sauce et le garnir d'un côté avec des mousserons)sorte de champignons de prairie), et de l'autre côté avec des pommes de terre paille. Servir le reste de la sauce à part.

Râble de lièvre sauce Chevreuil.— Faire mariner puis rôtir le râble d'un lièvre, en tenant dessous une lèchefrite que l'on déglace, après cuisson du râble,

avec 1/4 de litre d'eau. Verser ensuite dans une casserole ce déglaçage, auquel on ajoute 1/4 de litre d'Espagnole et 2 décilitres de crème double. Faire réduire cette sauce tout en la dépouillant et en y ajoutant, de temps en temps, quelques cuillerées de la marinade du râble. Assaisonner cette sauce à point avec sel et poivre; ajouter une pincée de sucre et d'échalotes hachées et préalablement passées à l'eau bouillante. Avec une pointe de cayenne, relever le goût de cette sauce que l'on passe au travers de l'étamine; la faire réchauffer et la servir en saucière en même temps que le râble dressé sur un plat long et chaud.

Côtelettes de lièvre Pojarski. — Elles se préparent avec de la chair de lièvre hachée crue, exactement comme les côtelettes de veau du même nom. Seulement on les sert avec une sauce faite avec les os.

Lapin de garenne à la Jeanneton. — Après avoir apprêté le lapin, le découper et mettre les morceaux dans un sautoir placé sur feu très vif et contenant un peu de beurre et huile bien chauds. Quand les morceaux de lapin sont dorés ajouter 3 échalotes hachées et une pointe d'ail, puis 250 gr. de tomates pelées, pressées et hachées grossièrement. Laisser mijoter le tout 5 minutes, mouiller à mi-hauteur avec moitié de vin blanc et moitié eau, ajouter sel, poivre, bouquet garni avec une forte branche de thym, couvrir la casserole et laisser cuire une heure.

Au bout de ce temps, retirer les morceaux de lapin, réduire la sauce, puis la passer au tamis. En dernier lieu, beurrer la sauce, puis la verser sur le lapin, et entourer le plat de bouquets de rouelles d'oignons frits et de quelques croûtons de pain frits également, persil haché dessus.

Le chevreuil

Civet de chevreuil. — Même procédé que pour le civet de lièvre en employant les bas morceaux du chevreuil et en opérant la liaison au sang, ce qui est la caractéristique de la sauce de civet. En remplacement du sang de chevreuil, on peut employer du sang acheté chez le charcutier ou le sang d'un lapin.

Côtelettes de chevreuil Nesselrode. — Les côtelettes de chevreuil seront marinées quelques heures au moins à l'avance et seront comptées à raison de deux par personne.

Les éponger, les sauter à feu vif avec un peu d'huile brûlante et les dresser en couronne sur plat rond, garnir le centre d'une purée de marrons. Napper les côtelettes avec une sauce poivrade.

Côtelettes de chevreuil Bélisaire. — Sauter les côtelettes à l'huile brûlante et les dresser en couronne avec, au centre une purée de céleri-rave. Sauce poivrade additionnée de zestes d'oranges en Julienne fine, légèrement blanchis à l'eau bouillante, et d'un jus d'orange.

Côtelettes de chevreuil Châtelaine. — Sauter les côtelettes comme ci-dessus, les dresser et napper d'une sauce Venaison; disposer sur chacune une très petite croustade en pâte brisée remplie de purée de champignons.

Côtelettes de chevreuil au genièvre. — Sauter les côtelettes au beurre; déglacer le sautoir avec un peu d'eau-de-vie de genièvre, y jeter quelques grains de genièvre écrasés, une tasse de crème, un jus de citron et un peu de sauce poivrade. Garnir le centre du plat de pommes reinettes taillées à la cuillère à noisettes et cuites au beurre dans le four.

Côtelettes de chevreuil à la Slave. — Les sauter au beurre, les dresser sur des tranches épaisses de concombres braisées, les arroser de sauce poivrade et garnir le plat de cèpes.

La cuissot de chevreuil et la selle. — Le cuissot doit être paré entièrement et dénervé dessus, puis piqué de fins lardons de lard gras et mariné ensuite 4 jours environ dans la marinade crue ou 24 à 36 heures dans une marinade cuite (Voir marinades). Il est ensuite rôti et s'accompagne d'une garniture et d'une sauce appropriée au gibier : sauce poivrade, Grand Veneur, Venaison et garniture de marrons, céleris, pommes, choux rouges, etc...

Indépendamment du cuissot, on sert aussi dans les dîners la selle de chevreuil qui fait encore plus riche. Elle se pare aussi à vif et se larde comme un filet de bœuf.

Sauté de chevreuil à la Forestière. — Ce plat peut se préparer avec des bas morceaux de chevreuil désossés et marinés. Éponger la viande et la faire sauter dans une sauteuse placée en plein feu et contenant de l'huile brûlante afin de bien saisir les chairs et les empêcher ainsi de rendre leur jus. Les saupoudrer alors de farine et laisser roussir; puis mouiller avec un grand verre de vin blanc, compléter avec du bouillon, de façon à recouvrir la viande; ajouter une cuillère de purée de tomate, sel, poivre, bouquet garni et genièvre écrasé. Laisser cuire doucement et quand la viande est presque cuite ajouter à ce sauté une bonne quantité de cèpes émincés et sautés à l'huile avec une pointe d'échalote hachée. Laisser finir de cuire tout ensemble. Dégraisser la sauce avant de servir. Disposer autour du sauté des croûtons frits à l'huile.

Noisettes de chevreuil farcies à la Duxelles. — On fait mariner d'avance des petites escalopes de chevreuil. Les éponger et les faire sauter à feu vif avec du beurre, en les tenant saignantes. Cela fait, on les fend en deux dans le sens de leur épaisseur, mais sans les séparer entièrement. D'autre part, on prépare une farce de champignons, dite Duxelles, et on s'en sert pour farcir le milieu de ces filets que l'on pane ensuite en les trempant dans de l'œuf, puis en les roulant dans de la chapelure, et après les avoir fait frire au beurre clarifié, on les dresse en couronne sur plat rond et on les sert en les faisant accompagner d'une garniture Financière liée avec une sauce Venaison.

On peut aussi les farcir dessus au lieu de les fendre.

Noisettes de chevreuil Magenta. — Les noisettes se traitent comme les côtelettes. Les faire sauter à l'huile et les dresser sur des croquettes de pommes de terre façonnées en forme de galettes épaisses et panées. Les arroser d'une sauce Romaine et servir en même temps une saucière de purée Soubise.

Les noisettes sont taillées dans le filet de chevreuil.

Selle de chevreuil Windsor. — Piquée et marinée, cette selle est rôtie, garnie avec des céleris-branches braisés et des marrons braisés entiers. Elle s'accompagne d'une sauce de gibier genre poivrade additionnée de raifort râpé et de crème.

Selle de chevreuil à la d'Estrées. — La selle sera marinée, piquée et rôtie 12 minutes par livre. La garniture comporte des petits pains de purée de marrons liés aux jaunes d'œufs et cuits au bain-marie dans des moules à babas, des tranches épaisses de céleri-rave, cuites à l'eau et rissolées au beurre ensuite et des beaux grains de raisin blanc, pelés si possible. Sauce poivrade à part.

Selle de chevreuil Metternich. — La selle est aussi piquée et marinée, puis rôtie et garnie. Préparer comme garniture des marrons braisés, des choux rouges braisés et de pommes d'api creusées, pochées et remplies de gelée de groseille. Accompagnement : sauce Grand Veneur.

Selle de chevreuil à la Chevreuse. — Même procédé. Garnir la selle avec une purée de cerfeuil bulbeux dans des grosses têtes de champignons grillées. Sauce Venaison.

Nota. — La gigue peut subir les mêmes traitements que la selle.

Le sanglier et le marcassin

Le sanglier n'est pas le meilleur des gibiers; il n'y a que le cuissot qui puisse s'utiliser et à la condition qu'il soit mariné très fortement. Sa hure est la partie la plus appréciée. Le marcassin, qui est le jeune sanglier, est beaucoup plus apprécié. Ses côtelettes sont très recherchées par les gourmets qui leur trouvent une saveur préférable à celle du chevreuil. Elles peuvent d'ailleurs subir les mêmes préparations et présentations.

Crépinettes de marcassin Saint-Hubert. — Désosser une épaule de marcassin non marinée mais un peu mortifiée; dénerver et hacher la chair avec 200 gr. de porc frais et 300 gr. de lard gras frais. Bien assaisonner ce mélange et lui ajouter 150 gr. de purée de marrons froide et une ou deux cuillères de truffes hachées. Diviser ce hachis en morceaux de la grosseur d'un gros œuf et les enfermer dans des petits carrés de crépine un peu plates. Les ranger dans un plat à rôtir, arroser de beurre et les faire cuire à four chaud 18 à 20 minutes. Servir ces délicieuses crépinettes autour d'une purée de légumes et les arroser d'une sauce poivrade très légère.

Côtelettes de marcassin à la Saint-Marc. — Faire mariner au vin blanc 12 côtelettes de marcassin avec oignons, carottes, échalotes, poivre et vinaigre. Après 24 heures, au moins, de marinade les éponger et les piquer de deux ou trois lardons chacune; puis les faire sauter à la sauteuse avec huile et beurre. Quand elles sont saisies, les mettre au four 6 à 7 minutes, puis les dresser en couronne sur un plat rond, les arroser d'une sauce poivrade additionnée de

quelques amandes effilées et grillées, et garnir le centre du plat avec des petites croquettes de marrons.

Cuissot ou jambon de marcassin à la Vernon (cuisine italienne). — Le jambon peut être mariné ou seulement bien mortifié; mais la marinade l'attendrit davantage et dénature un peu son odeur de sauvage très accentuée.

Le faire rôtir ou braiser en daubière et le servir accompagné d'une purée de navets d'un côté et purée de marrons de l'autre. L'accompagnement est une sauce Vernon, laquelle se fait comme la sauce Romaine, mais elle s'additionne en plus de chocolat fondu à l'eau mis en dernier lieu, puis de pignolis ou amandes effilées et grillées ainsi que de quelques cuillerées d'écorce d'oranges confites hachées.

La sauce est originale et relève de la cuisine italienne.

Gibiers divers

Qu'il s'agisse du chamois, de l'isard, de l'ours dont le jambon peut se manger, il n'y a rien à dire de particulier de ces gibiers dont les deux premiers peuvent subir les apprêts du chevreuil.

Les lapins

Il y a deux sortes de lapins, ceux de garennes qui relèvent du gibier et le vulgaire lapin de clapier, dit lapin de choux. Le lapin de garenne se traite exactement comme le lièvre, en civet, en côtelettes, en pain et pâté, etc... On peut aussi, de même que le lapin domestique, le préparer en chasseur ou en gibelotte. Il peut aussi se farcir tout entier; plus facilement que le lièvre, qui est un peu long et il peut être braisé dans sa longueur dans une daubière.

Lapereau farci à la Ménagère. — Vider proprement le lapereau, conserver le sang, le foie, le cœur et les poumons. Hacher tout cela avec un ou deux oignons; mélanger ce hachis avec 350 gr. de chair à saucisses, un morceau de mie de pain trempée au bouillon froid et bien exprimée, une gousse d'ail, persil, thym, laurier, le tout bien broyé. Remplir le lapereau de cette farce, recoudre la peau du ventre, faire revenir en daubière avec lard, oignons, carottes. Mouiller d'un grand verre de vin blanc et d'autant de bouillon. Assaisonner, couvrir et laisser cuire une heure et demie. Lier la sauce avec le sang et la passer après l'avoir dégraissée. Le vin blanc peut être remplacé par du vin rouge.

Lapin sauté chasseur. — Faire sauter le lapin découpé, dans une cocotte contenant un peu de saindoux brûlant. Bien le faire rissoler, le saupoudrer de farine; y ajouter deux ou trois échalotes hachées et, quand la farine est roussie, mouiller avec un tiers de vin blanc et deux tiers d'eau. Ajouter sel, poivre, bouquet et purée de tomate (légèrement). Laisser cuire à petit feu pendant

une heure, puis y ajouter 250 gr. de champignons émincés et rissolés à l'huile à la poêle. On peut, si on le préfère, mettre les champignons crus en quartiers ou entiers, et les laisser cuire dans le lapin.

Dégraisser, servir avec persil haché dessus.

Gibelotte de lapin. — Faire revenir comme ci-dessus, poudrer de farine, ajouter un peu d'ail en place d'échalottes, et mouiller de moitié vin rouge et moitié eau. Saler et condimenter, puis ajouter après une demi-heure de cuisson, une vingtaine de petits oignons et autant de lardons de lard de poitrine, les uns et les autres rissolés au beurre. Laisser cuire 20 minutes, puis ajouter quelques pommes de terre nouvelles (si la saison le permet). Si la sauce n'a pas la couleur franchement brune, y mettre quelques gouttes de caramel.

Lapin sauté à la Créole. — Procéder exactement comme il est indiqué à l'article » Poulet à la Créole » en tenant compte du temps de cuisson nécessaire au lapin, soit une heure environ.

Lapin farci entier à l'Ardennais. — Vider le lapin en conservant la peau du ventre qui doit être simplement fendue dans toute sa longueur. Le remplir d'une farce ainsi composée : 500 gr. de chair à saucisses, 125 gr. de jambon cuit bien maigre, deux oignons hachés cuits au beurre, une gousse d'ail écrasée, sel, poivre, épices, persil haché, thym et laurier (un soupçon) pulvérisés. Le tout bien mélangé avec le jambon grossièrement haché, ainsi que le foie du lapin écrasé, est introduit dans le corps de la bête qui sera recousue.

Placer alors le lapin dans une cocotte assez grande, en le roulant en couronne et le faire rissoler, soit au four soit sur feu modéré, avec un peu de saindoux. Mettre autour oignons et carottes en rondelles, puis quand le tout est bien coloré, mouiller d'une demi-bouteille de vin blanc, assaisonner et couvrir la cocotte; la mettre au four pour cuire très lentement pendant 2 heures.

Servir ce délicieux lapin avec son jus de cuisson dégraissé.

Le lapin se sert aussi en pâtés chauds ou froids qui sont délicieux (voir ce chapitre).

Gibiers à plumes

A tout seigneur, tout honneur, aussi commençons-nous ce chapitre par les recettes relatives au roi des gibiers : le faisan.

Faisan en salmis. — Il faut de toute nécessité, n'employer que de jeunes oiseaux, quelle que soit la présentation que l'on adopte pour les servir. Ceci dit pour tous les gibiers de plumes.

Faire rôtir le faisan en le tenant assez saignant après l'avoir bardé de lard. Pendant ce temps, préparer la sauce : faire revenir avec deux cuillerées d'huile un peu d'oignon haché (une cuillère), quand il est blond ajouter une échalote, puis une minute après, y jeter une pointe d'ail écrasée, une brindille de thym et laurier et trois branches de persil. Donner un tour de feu, verser un demi-verre de vin rouge et autant de vin blanc et laisser réduire presque complètement,

à ce moment mettre deux décilitres de sauce demi-glace et laisser mijoter. Découper alors le faisan en détachant les deux cuisses, puis les deux ailes pas trop grosses, et en séparant ensuite la poitrine de la carcasse. Retirer la peau de chaque morceau, partager les cuisses en deux ou trois, et la poitrine en cinq ou six filets, suivant la grosseur, et tenir ces morceaux au chaud avec un peu de madère, mais sans laisser bouillir (recommandation très importante) Puis piler la carcasse pour la réduire en purée fine et l'ajouter à la sauce, donner alors un semblant d'ébullition et passer cette sauce sur les morceaux du gibier, ajouter quelques champignons cuits et ne pas laisser bouillir, car cela durcirait la viande.

Dresser les morceaux en buisson et verser la sauce dessus. Entourer de croûtons de pain taillés en cœur et frits à l'huile.

Faisan en cocotte. — Brider le faisan et le faire revenir au beurre dans une cocotte en terre allant au feu. Quand il est bien rissolé de chaque côté, le saler et le couvrir pour le laisser mijoter doucement pendant 1/4 d'heure, puis y ajouter une quinzaine de petits oignons rissolés au beurre, et autant de petits champignons crus bien lavés. Mouiller légèrement de madère et laisser s'achever la cuisson à couvert. Servir en cocotte.

Faisan à la Vallée d'Auge. — Procéder comme pour le faisan en cocotte, mais sans garniture; l'arroser d'un quart de litre de crème douce lorsqu'il est presque cuit. Au moment de servir, ajouter un jus de citron ou un filet de vinaigre. Servir en cocotte avec une timbale de marmelade de pommes sans sucre.

Faisan à la Financière. — Le faisan cuit en cocotte comme ci-dessus mais sans être truffé; l'entourer d'une garniture Financière, c'est-à-dire quenelles de gibier (si possible), champignons, lames de truffes, fonds d'artichauts frais ou ris de veau ou même les deux. Le tout lié d'une sauce madère.

Faisan sauté à la crème. — Prendre de jeunes faisandeaux et les cuire au dernier moment, rapidement pour éviter de les servir secs et sans saveur. Les découper et sauter au beurre. Sitôt cuits dresser les morceaux dans le plat, déglacer le sautoir avec de la crème et le jus de deux oranges. Verser sur le faisan et l'entourer de champignons sautés. Se découpe comme le poulet.

On peut servir ainsi, en sauté ,des jeunes faisans que l'on garnit de diverses façons. Mais le salmis et le rôti sont avec le pâté les meilleurse manières de présenter le faisan.

Faisan en Chartreuse. — Recette pour un faisan qui n'est plus assez jeune pour être rôti.

Garnir un grand moule à timbale beurré avec des légumes taillés en petits cubes et disposés dans ce moule avec goût. Braiser le faisan avec des choux et procéder de même que pour le perdreau en Chartreuse.

Faisan à la Demidoff. — Découper le faisan cru et le sauter avec du beurre brûlant, comme un poulet. Le mouiller ensuite d'un verre de madère et le recouvrir avec la garniture Demidoff : carottes en demi-lunes minces, céleris en branches émincés et lames de truffes. Couvrir et cuire au four tout ensemble.

Il convient de blanchir fortement les carottes et les céleris qui sont généralement plus longs à cuire que le faisan. Lier la cuisson d'un peu de fécule et dresser le tout ensemble.

Grives au gratin. — Désosser les grives et les farcir d'une noix de farce à gratin. Les ficeler et faire revenir au beurre, mouiller d'un doigt de madère, couvrir et cuire 8 minutes. Étaler au fond d'un plat à feu une petite épaisseur de farce à gratin, poser dedans les grives cuites, les arroser d'une sauce madère de cuisson, dans laquelle on aura mélangé quelques cuillères de champignons hachés frits au beurre. Poudrer de mie de pain et gratiner au four.

Grives au nid. — Procéder comme pour les cailles en ne les cuisant que 8 à 10 minutes. Entourer chaque oiseau de 3 ou 4 quenelles truffées en forme d'œufs d'oiseaux et pochées à part. Poser les têtes cuites sur le bord du nid.

Grives à la Bacchus. — Les cuire au beurre en cocotte et les dresser ensuite en timbale chaude avec une dizaine de grains de raisins par grives. Mouiller d'un peu de jus de raisins pressés et d'un filet de cognac; ajouter quelques cuillères de bons jus de gibier ou de veau. Couvrir et passer 10 minutes au four avant de servir.

Mauviettes à la Bonne-Maman. — Même procédé que pour les grives, sauf le temps de cuisson.

Mauviettes à la Milanaise. — Faire cuire à feu vif les mauviettes à la casserole et les dresser dans des croustades remplies de macaroni fin à la Milanaise (voir légumes). Servir à part un coulis tomaté additionné du déglaçage des mauviettes.

Mauviettes à la Mère Moinet. — Cuire en casserole des mauviettes et, d'autre part, apprêter une marmelade de pommes aigres bien réduite et épaisse. Mettre cette marmelade dans un plat creux et l'égaliser, incruster dedans les oiseaux. Arroser de crème épaisse, deux cuillères par mauviette, et servir de suite.

Mauviettes à la Piémontaise. — Faire cuire 100 gr. de farine de maïs dans 3 décis d'eau bouillante salée en remuant. Faire cuire et épaissir, étaler en une galette, faire refroidir, couper en rondelles et les passer au beurre à la poêle. Dresser dessus des mauviettes cuites en cocotte.

Ortolans et becs-figues— Ces délicieux petits oiseaux ne sont appréciés que rôtis à feu vif (feu de bois si possible). On peut, bien entendu, les traiter comme les mauviettes.

Les perdreaux et perdrix

Les salmis de perdreaux. — Se conformer en tous points à la recette donnée pour le salmis de faisan (voir plus haut). On ne peut vraiment faire un bon salmis dont la sauce soit assez étoffée, à moins d'avoir deux perdreaux, trois seraient encore préférables.

Perdrix aux choux. — Faire blanchir un ou deux choux à l'eau bouillante, puis les égoutter, les faire braiser au gras en cocotte, en mettant au milieu la ou les perdrix, préalablement rissolées au beurre. Mettre aussi un saucisson ou un cervelas et un morceau de lard de poitrine dessalé. Condimenter les choux de carottes, oignons, bouquet, poivre en grains. Couvrir la cocotte hermétiquement et laisser braiser au four pendant une heure et demie environ. Toutefois si le gibier n'est pas dur, avoir soin de le retirer lorsqu'il est cuit, ce dont on s'assurera de temps en temps; laisser braiser le chou et le lard qui ne seront jamais trop cuits. Dresser les choux dans un plat creux et disposer dessus les perdrix découpées et, autour, le lard, le saucisson et les carottes également découpés en tranches et en rondelles. Arroser d'une légère sauce demi-glace.

Chartreuse de perdreaux. — Procéder comme ci-dessus, sauf pour le dressage qui est la partie délicate du travail. Pour cela apprêter d'avance des carottes et des navets que l'on coupe d'abord en tranches de 4 cm. d'épaisseur, puis en petits cylindres de la grosseur d'un petit crayon au moyen d'un tube « vide-pommes », très petit. Ces légumes seront cuits d'avance à l'eau salée et séparément; quand ils sont égouttés et refroidis, beurrer un moule à timbale assez grand avec du beurre mou et non fondu et y appliquer ces légumes par rangées alternées, de manière que le moule en soit tout tapissé, au fond et autour.

Après avoir bien égoutté les choux et les avoir grossièrement hachés on les dispose dans le moule en les foulant bien et en conservant au centre un creux où on loge les perdreaux découpés. Finir de remplir le moule avec les choux et tasser fortement.

Mettre au four 5 minutes, renverser le moule sur un plat rond et l'enlever doucement. Ranger autour des rectangles de lard et des rondelles de saucisson. Servir en même temps une sauce demi-glace légère. Le décor de légumes peut être fait la veille et tenu au frais.

Tous les gibiers peuvent se présenter ainsi, d'autres viandes également : ris de veau, pigeons, etc...

Perdreaux à l'Allemande. — Barder un perdreau, le faire braiser avec carottes, oignons, un bouquet d'aromates, mouiller avec consommé blanc et demi-verre de cognac. Aux 3/4 de la cuisson, ajouter un verre de crème double aigre et finir la cuisson, dresser le perdreau, enlever les bardes, passer et dégraisser la cuisson, la faire réduire et en napper le perdreau.

Perdreaux à la Titania. — Nom donné aux perdreaux aux oranges. Après avoir fait poêler le perdreau, on le met dans une petite cocotte qu'on entoure de 100 gr. de quartiers d'oranges parées à vif et épépinées, puis une égale quantité de grains de raisins également épépinés : arroser le tout avec le fond qui a servi à faire poêler le perdreau et auquel on a ajouté le jus d'une orange. Bien fermer la cocotte que l'on met au four pendant une vingtaine de minutes. Servir bien chaud.

Sauté de perdreaux à la Camelia. — Découper en 4 morceaux 3 petits perdreaux jeunes dits : pouillards. Assaisonner les morceaux, les fariner et

les faire revenir vivement au beurre. Quand ils sont rissolés, les flamber avec un verre de cognac et les mouiller ensuite avec 1/2 litre de crème double fraîche. Saler, poivrer et laisser cuire doucement à couvert 20 à 25 minutes environ. Ajouter alors à la sauce une petite poignée de raisins de Corinthe nettoyés et triés, donner encore 5 minutes de lente ébullition et dresser avec des croûtons frits autour.

Perdreaux à la Matignac. — Vider et trousser trois perdreaux que l'on fait revenir au beurre. Lorsqu'ils sont bien dorés les mouiller avec un 1/2 décilitre de madère et, quand celui-ci est réduit de moitié, y ajouter 1/4 de litre de sauce demi-glace. Assaisonner et laisser poêler ainsi les perdreaux pendant 3/4 d'heure environ. D'autre part, préparer une garniture composée de crêtes et rognons de coqs, d'olives, de petites escalopes de foie gras et de lames de truffe. Quand les perdreaux sont cuits, dégraisser la sauce que l'on passe et mélange avec la garniture. On découpe les perdreaux en morceaux que l'on dresse autour du plat, avec la garniture placée au milieu et on sert bien chaud.

Perdreaux à la Souvaroff. — Procéder comme pour le faisan en donnant le temps de cuisson en raison de la différence de grosseur des deux gibiers.

Perdreaux à la Diable et en crapaudine. — Procéder de même façon que pour les pigeons ou poulets; mais en général les accompagner d'une sauce au fumet de gibier. N'employer que des gibiers tendres.

Crépinettes de perdreaux. — C'était le plat préféré de Napoléon Ier qu'excellait à lui préparer son chef Dunand.

Hacher ensemble la chair de 2 perdreaux ou perdrix avec 100 gr. de chair maigre de porc, 200 gr. de lard gras frais, un peu de foie gras et de truffe. Assaisonner ce hachis convenablement. Diviser en morceaux de la grosseur d'un œuf et les envelopper de crépine de porc; les ranger dans un plat à rôtir et les cuire doucement au four 20 minutes environ. Servir en même temps une fine sauce Périgueux.

Le petit gibier à plumes

On comprend sous ce vocable les cailles, grives, mauviettes, bec-figues, merles, ortolans, etc. Les grives doivent être entourées d'une feuille de vigne.

Cailles à la Duxelles. — Désosser les oiseaux, les reformer avec une noix de farce à gratin et les envelopper d'une bande de papier huilé. Les serrer l'un contre l'autre dans un plat à rôtir et les cuire 15 minutes à four chaud. Les déballer et dresser en caisses soit en porcelaine, soit en papier spécial; les arroser de sauce au coulis de gibier additionnée de Duxelles de champignons. Servir de suite.

Cailles à la Judic. — Cuire les cailles en cocotte avec un fond au porto, les dresser sur des petites croquettes plates en pommes de terre et les entourer de laitues braisées.

Cailles Bonne-Maman. — Tailler en Julienne carottes, oignons et céleri, faire fondre au beurre ces légumes à casserole couverte. Raidir au beurre les cailles et les mettre sur ces légumes presque cuits, mouiller d'un bon jus de veau. Couvrir, cuire 10 minutes et servir tel quel.

Nota. — On peut aussi les servir froides avec les légumes autour.

Cailles à la Turque. — Faire rissoler vivement les cailles au beurre, puis les finir de cuire dans un rizotto au gras (voir légumes) pendant 12 minutes (le riz devant avoir commencé à cuire auparavant pour que tout se trouve prêt en même temps). Dresser le riz en timbale ou plat creux et ranger les cailles dessus. Arroser d'un léger coulis de tomate, additionné du déglaçage de la casserole, dans laquelle on a fait revenir les cailles.

Nota. — Cette préparation s'applique également aux grives, aux merles et, en général, à tous les petits oiseaux.

Cailles au nid. — Faire rissoler les cailles en casserole, puis les mouiller d'une légère sauce madère et les laisser cuire 10 à 12 minutes. Les dresser dans des fonds d'artichauts sautés au beurre ou, si on veut, plus simplement sur de larges croûtons de pain frits au beurre. Entourer chaque caille avec de la purée de marrons coulée à la poche avec une douille fine pour imiter un nid, duquel émerge l'oiseau. Les arroser avec de la sauce de la cuisson bien dégraissée.

Grives à la Bonne-Femme. — Faire rissoler au beurre les grives avec quelques lardons très petits de lard maigre, les mettre en cocotte et ajouter de petits croûtons de pain de mie taillés de la grosseur d'un dé à jouer et frits au beurre. Ajouter un filet de vin blanc ou de cognac, assaisonner, couvrir et cuire au four 10 minutes. Servir tel quel aussitôt prêt.

Grives au genièvre. — Procéder comme ci-dessus en supprimant le lard et les croûtons, mais en ajoutant dans la cocotte une pincée de baies de genièvre écrasées. Déglacer également au cognac et quelques cuillères de jus brun. Servir en cocotte.

Bécasses, bécassines, canards sauvages, pilets, sarcelles, poules d'eau, courlis, pluviers, vanneaux, râles d'eau, etc...

Ces délicieux gibiers de marécage ne sont réellement appréciés que rôtis ou en salmis et un peu faisandés. Il est donc inutile de leur consacrer un chapitre spécial, car, à notre avis, les préparations de la haute cuisine relatives à ces oiseaux leur enlèvent plutôt leur finesse. Cette observation s'applique aussi à tous les gibiers d'eau : sarcelles, pluviers, vanneaux, canards sauvages, etc... Les deux seules formules que nous recommandons sont donc le rôti ou le salmis.

La bécassine froide, accompagnée d'une exquise gelée au Champagne, constitue un mets des plus riches.

Remarque importante. — La bécasse et la bécassine ne se vident pas,

non plus que la plupart des petits oiseaux; on se contente d'enlever le gésier avec la pointe d'une aiguille à brider.

Le bécasse n'est pas à proprement parler un gibier de marécage, comme la bécassine, mais elle subit les mêmes apprêts et comme elle, doit être un peu faisandée pour que se développent arome et fumet : mais faisandé ne veut pas dire décomposé.

Bécassine flambée. — Cuire la bécassine au four chaud 12 minutes seulement. La partager en 5 ou 6 morceaux et les tenir au chaud 2 minutes. Pendant ce temps, égoutter la graisse de cuisson et déglacer le fond avec un verre de champagne, écraser les intestins dedans;; hacher la carcasse et la presser pour en extraire le sang que l'on mélange aux intestins écrasés. Avec ce mélange bien assaisonné, napper les morceaux de bécasses, verser sur le tout un filet de fine champagne, y mettre le feu. Servir de suite.

Bécasse sautée au champagne. — Découper la bécasse crue en 5 morceaux et les faire sauter rapidement à beurre brûlant. Quand les morceaux sont raidis des deux côtés, les assaisonner et couvrir la casserole que l'on tient 6 à 7 minutes sur le coin du fourneau; retirer ensuite les morceaux et déglacer la casserole avec une demi-tasse de champagne demi-sec; ajouter les intestins que l'on écrase en donnant un bouillon ou deux. Bien relever l'assaisonnement et verser cette sauce au travers d'un tamis fin ou d'un chinois, sur les morceaux de bécasse.

Salmis de bécassine à la Vatel. — Faire rôtir les bécasses en les tenant vert-cuites. D'autre part, faire revenir au beurre et huile une échalote hachée, persil, thym et laurier, mouiller d'un verre à madère de vin de champagne sec et autant de madère; faire réduire en plein feu le liquide au 3/4 et ajouter une louche de demi-glace. Cuire cette sauce au moins pendant 3/4 d'heure et la dégraisser à fond. Les bécasses étant rôties, les partager en 5 morceaux, savoir : les 2 cuisses, les 2 ailes et la poitrine. Oter la peau de ces morceaux et les réserver au chaud dans un plat à sauter, les arroser légèrement de vieux madère et ne pas faire bouillir.

Piler ensuite grossièrement les carcasses que l'on ajoute à la sauce, donner un bouillon et passer au tamis fin. Remettre dans le plat où sont les morceaux de bécasses; ajouter des champignons et des truffes; chauffer sans bouillir et dresser en y plaçant sur le dessus quelques croûtons de pain frits au beurre et farcis au gratin.

Black-cocks, grouses, gelinottes

Ces gibiers délicieux n'ont vraiment droit qu'aux honneurs de la broche. Seul le rôtissage peut en faire apprécier la valeur.

La gelinotte dont la chair est très blanche est un gibier que l'on ne rencontre que dans les forêts situées aux environs de 1.200 mètres d'altitude. La gelinotte se nourrissant de bourgeons de sapins, sa chair a un goût de résine

qui explique que bien des gens s'en écartent. La chair des grouses d'Écosse et des coqs de bruyère offre beaucoup d'analogies avec la sienne. On fait disparaître ou tout au moins on atténue ce goût de résine en trempant ces oiseaux dans du lait froid durant une heure.

Le coq de bruyère. — Le black-cock dit aussi coq de bruyère, ou tétras, étant rôti bardé de lard se sert toujours avec une saucière de gelée de groseilles et une saucière de Bread sauce (sauce au pain anglaise, voir p. 98).

La grouse. — Les grouses d'Écosse se traitent comme les bécasses et se servent en Angleterre avec des tranches de bacon grillées et une Bread sauce.

On en fait aussi d'excellents pâtés en procédant comme pour le pâté de bécasses, la chair des cuisses se pile dans la farce et on doit mélanger dedans du bacon grillé ou frit qui donne au pâté un goût exquis.

La gelinotte. — Bien que ce gibier se trouve aussi en France, c'est surtout en Russie qu'il abonde; on la sert surtout rôtie ou en cocotte, et au lieu de faire un jus de rôti on déglace le fond de cuisson avec de la smitane (crème aigre) et on accompagne de citron.

LES ENTRÉES AUX FROMAGES

Le fromage joue un rôle assez important dans la cuisine pour que nous lui consacriions un petit chapitre concernant les entrées que l'on peut obtenir en faisant appel à certains fromages, principalement : gruyère, parmesan, camembert, brie, etc.

Nous ne parlerons pas du fromage râpé ajouté aux soupes et potages puisque ceux-ci sont toujours améliorés par l'adjonction de gruyère et que ce dernier peut s'ajouter dans tous. Nous ne voulons traiter que les petits plats, tels que soufflés, tartes, ramequins, etc., dans lesquels le fromage a un emploi prépondérant.

Pour la cuisine, ce sont les fromages à pâte dure, tels : parmesan, Emmental, gruyère qui sont les plus employés mais on fait aussi de délicieuses croquettes au camembert, ou autres fromages gras, de même que le Cantal ou le Hollande peuvent être aussi de très utiles collaborateurs et remplacer le gruyère parfois.

Soufflé au fromage (toutes ces recettes pour 6 personnes). — Le soufflé est un des meilleurs mets au fromage et des plus faciles à faire; seulement sa cuisson doit être conduite avec soin et se trouver juste à point au moment de le servir. Il est préférable, dans tous les cas, de faire attendre les convives quelque trois ou quatre minutes que de leur présenter un soufflé retombé parce que mis trop tôt au four. Il peut d'ailleurs être fait un peu d'avance, seule la cuisson se faisant au dernier moment. Si le soufflé se sert le soir après le potage, il est assez facile de combiner la cuisson pour l'instant du service; mais s'il doit être présenté au déjeuner comme premier plat, nous conseillons de présenter quelques hors-d'œuvre auparavant, ce qui donne le temps de le cuire sans faire trop attendre.

Ceci dit, comme exorde, voyons la formule : 100 gr. de gruyère râpé ou 60 gr. de parmesan, 40 gr. de beurre, 25 gr. de farine, 2 décilitres de lait, sel, poivre, muscade, 4 jaunes et 3 blancs en neige.

Faire fondre le beurre en casserole et mélanger la farine, cuire ce roux une ou deux minutes seulement et le mouiller avec le lait; faire bouillir en remuant, assaisonner, sans forcer la dose de sel puisque le fromage est toujours un peu salé. Laisser cuire à petit feu cette sauce, qui est épaisse, pendant trois ou quatre minutes, puis la retirer du feu et délayer dedans vivement les jaunes d'œufs, de façon à ce qu'ils ne puissent cuire; fouetter les blancs en neige très ferme, et mêler le fromage à la sauce doucement avec une cuillère de bois et non avec le fouet; en même temps, mêler une partie des blancs d'œufs et le reste quand le premier mélange est bien fait. Sur ce fromage râpé, en con-

server une poignée; beurrer la casserole ou le plat à soufflé qui doit être creux et aller au four sans risque, le poudrer de ce fromage réservé, le garnir aux trois quarts avec l'appareil à soufflé, semer dessus une pincée de fromage et cuire dans un four assez doux dessus mais peu chaud dessous, pendant 20 minutes si le plat est très creux et 15 minutes s'il est plus large que profond. Servir aussitôt en plaçant le plat sur une serviette.

Nota. — Si le four ne chauffe pas assez du fond, il suffira de placer le soufflé pendant 5 minutes sur la plaque du fourneau (chaud mais pas rouge) et le mettre au four ensuite; la chaleur acquise facilitera la montée du soufflé qui doit se faire par le fond. Mettre toujours un peu plus de jaunes que de blancs.

Omelette soufflée au fromage. — 3 jaunes d'œufs, 5 blancs en neige, 40 gr. de beurre, 35 gr. de farine, 2 décilitres de lait, 80 gr. de parmesan râpé, sel, poivre, muscade. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et mouiller avec le lait, assaisonner, faire bouillir, puis, hors du feu, mêler les jaunes d'œufs et laisser presque refroidir; fouetter les blancs (ici plus de blancs que de jaunes à l'inverse du soufflé ci-dessus), les mélanger peu à peu à la sauce en même temps que le fromage râpé; faire le mélange légèrement à la cuillère, puis beurrer et fromager le fond d'un plat à feu; disposer l'omelette dessus en laissant le centre vide, et cuire à four un peu plus chaud que le soufflé 12 à 15 minutes.

Nota. — Cette sorte d'omelette retombe encore plus vite que le soufflé; il ne faut donc la cuire qu'avec la certitude qu'elle n'attendra pas.

Omelette ordinaire au fromage. — 8 ou 10 œufs, 75 gr. de fromage râpé ou en minces lamelles, sel, poivre, 30 gr. de beurre. Battre les œufs, assaisonnés et mettre le fromage dedans, la cuire comme d'habitude à la poêle; la renverser sur le plat, puis la couvrir de minces lamelles de gruyère et verser sur ce gruyère 4 cuillères de beurre brûlant dit noisette.

Œufs brouillés au fromage. — 8 ou 10 œufs, 100 gr. de gruyère ou 50 gr. de parmesan râpé, sel, poivre, une 1/2 tasse de crème épaisse ou, à défaut, de sauce Béchamel claire. Beurrer le fond et le tour de la casserole, casser les œufs, ajouter l'assaisonnement et la crème et fouetter un peu le tout. Cuire les œufs sans cesser de les remuer jusqu'à ce qu'ils soient devenus comme une véritable crème bien moelleuse; on peut les cuire sur feu modéré; mais nous conseillons plutôt de les cuire au bain-marie.

Aussitôt cuit, y mêler le fromage râpé, verser en légumier creux ou dans des cassolettes à œufs en porcelaine, une par personne; semer une pincée de fromage dessus et servir.

Œufs à la Mornay. — 8 œufs, 50 gr. de beurre, 40 gr. de farine, 4 décilitres de lait, sel, poivre, muscade et 100 gr. de gruyère râpé ou 60 gr. de parmesan et un jaune d'œuf.

Les œufs peuvent se cuire, soit mollets, soit pochés, soit durs. Faire une sauce Béchamel assez épaisse avec le beurre, la farine et le lait, la cuire 5 à 6 minutes, puis la lier avec le jaune d'œuf; ranger les œufs sur un plat à gratin, si ce sont des œufs durs, les partager en deux, semer un peu de fromage râpé dessus, les couvrir copieusement de la sauce à laquelle on ajoute du fromage au moment de s'en servir, puis semer encore dessus le reste du fromage mêlé de



Fig. 64. — Soufflé au fromage (voir page 147).



Fig. 65. — Brochettes suisses (voir page 156).

mie de pain, arroser de beurre et gratiner à four vif, surtout si ce sont des œufs pochés ou mollets pour ne pas les laisser recuire. Servir de suite.

Nota. — Quand le fromage est mélangé dans une sauce, il faut éviter de la remuer inutilement, quand le mélange est fait, ce qui rendrait la sauce élastique, ni la laisser rebouillir avec le fromage, ce qui la liquéfierait et pourrait même la faire tourner.

Œufs à la Florentine. — Même préparation que les œufs à la Mornay, mais placer les œufs sur un lit d'épinards en feuilles simplement sautés au beurre sans être hachés ni passés. Les saucer et gratiner comme ci-dessus; ce mélange d'épinards et de sauce au fromage est exquis.

Mousseline au fromage. — 4 œufs, 2 blancs, 50 gr. de beurre, 50 gr. de farine, un 1/4 litre de lait, sel, poivre, épice, muscade, 125 gr. de gruyère en lamelles, 1 tasse de crème. Faire une sauce avec beurre, farine et lait, sauce assez épaisse. La laisser cuire quelques minutes, l'assaisonner, puis la retirer du feu et y mêler l'un après l'autre les 4 œufs entiers, ensuite les 2 blancs en neige et enfin le gruyère en minces copeaux.

Verser cela dans un moule à timbale beurré et poudré de fromage râpé et cuire au bain-marie dans un four modéré pendant 30 à 35 minutes. Démouler sur plat chaud et arroser cette mousseline avec une tasse à thé de crème légèrement salée.

La fondue au fromage. — Il faut, pour faire une bonne fondue, du très bon fromage, prendre de l'Emmenthal de préférence, ou du très bon Comté bien gras.

La fondue se fait avec 375 gr. de gruyère coupé en lamelles fines dans une casserole, en terre de préférence, dont il est bon de frotter l'intérieur avec une gousse d'ail. Mouiller ce fromage d'un verre de bon vin blanc, un soupçon de poivre du moulin. Remuer sur feu doux jusqu'à la fonte complète du gruyère. On obtient ainsi une vraie crème compacte que l'on peut aditionner comme on le fait à Neufchâtel avec un peu de kirsch. Servir sur un réchaud ou un plat chaud avec des lames de pain que chacun trempe avec sa fourchette.

Croquettes au fromage. — 4 grosses pommes de terre, 100 gr. de gruyère en dés, 2 jaunes d'œufs, 4 cuillères de lait, sel, poivre, muscade. Peler et couper les pommes de terre en quartiers, les cuire à l'eau salée et aussitôt les égoutter et passer au tamis; lier cette purée avec les jaunes d'œufs et le lait, l'assaisonner et lui mélanger le gruyère coupé en petits cubes. Façonner cette purée en croquettes, les paner à l'œuf et chapelure et les faire frire à l'huile brûlante.

Beignets au fromage. — 40 gr. de beurre, 40 gr. de farine, un quart de litre de lait, 60 gr. de gruyère en petits dés, sel, poivre, muscade râpée, pâte à frire.

Préparer d'avance la pâte à frire en délayant 100 gr. de farine avec 1/2 verre de bière, un peu d'eau tiède et sel fin, pâte coulante. Une heure après, la terminer avec un blanc d'œuf en neige. Faire, pendant ce temps, une Béchamel assez épaisse avec le beurre farine et lait, l'assaisonner et laisser presque refroidir avant d'y mettre le fromage qui ne doit pas y fondre. Diviser cette pâte par cuillerées à café, les enrober de pâte à frire et plonger 3 ou 4 minutes à friture brûlante. Servir sur serviette.

Les gnocchis au fromage. — *La pâte à gnocchis.* — 1/4 de litre d'eau, 75 gr. de beurre, 125 gr. de farine, sel, poivre, muscade, 125 gr. de gruyère râpé ou 75 gr. de parmesan, 4 œufs entiers.

Faire bouillir ensemble l'eau, le beurre et l'assaisonnement, retirer alors la casserole du feu et y jeter d'un seul coup la farine tamisée; délayer à la spatule; pâte très épaisse, sinon remettre un peu de farine. Dessécher cette pâte en remuant vivement sur feu modéré avec la spatule pendant 2 à 3 minutes, puis la sortir et lui laisser perdre sa plus grande chaleur pendant 6 à 8 minutes; ensuite mélanger les œufs un par un et bien travailler la pâte avec chacun avant d'ajouter le suivant. En dernier lieu, mélanger la moitié du fromage, le reste sera pour la finition des gnocchis.

La cuisson. — Avoir une large casserole d'eau bouillante salée; faire tomber la pâte dedans par petites boulettes, grosseur de mirabelles; les laisser cuire sans presque d'ébullition pendant dix minutes, puis les égoutter; les lier dans la casserole avec un 1/2 litres de sauce Béchamel assez clairette; les y laisser mijoter 1/4 d'heure, puis relever l'assaisonnement et mélanger délicatement le fromage qui reste.

Verser ce gnocchis dans un plat à gratin assez grand, semer fromage et chapelure dessus, arroser de beurre fondu et mettre à four modéré pour que ces gnocchis soient bien soufflés quand ils seront gratinés. Il faut bien 15 à 20 minutes pour cela et les servir aussitôt avant qu'ils retombent. S'ils sont prêts un peu trop tôt, les laisser au four en tenant celui-ci ouvert ou entr'ouvert.

Cette pâte sert à faire les petites entrées ci-dessous.

Les ramequins fourrés. — Pâte ci-dessus avec seulement la moitié des proportions, et le gruyère en petits dés au lieu d'être râpé.

Disposer la pâte en petits tas ronds sur une tôle bien propre, comme des choux à la crème auxquels ils ressemblent. Dorer le dessus, et y semer un peu de fromage; cuire à four assez chaud 12 minutes environ; ne pas les retirer avant qu'ils ne soient assez secs.

Les fendre sur le côté et comme ils sont soufflés et creux, les remplir d'une bonne sauce Béchamel bien crémeuse, bien relevée et additionnée de fromage râpé. Servir bouillant. Cette proportion doit donner 18 ramequins, soit 3 par personne, ce qui est suffisant.

Les palets Prinsky. — Même pâte que les gnocchis; l'étendre sur tôle en bandes de 5 à 6 cm de largeur, un 1/2 cm. d'épaisseur et de la longueur de la tôle. En faire ainsi 4 bandes, et cuire à four assez chaud; les laisser un peu sécher autrement cette pâte ramollit en refroidissant. Préparer une Béchamel au fromage très épaisse bien relevée, crémeuse, puis, quand la pâte est cuite, étaler une couche de crème sur une, la recouvrir avec une deuxième, puis couper ces bandes en lames de la largeur de deux doigts; les enduire extérieurement des deux côtés avec de la même crème au fromage, et les rouler dans la mie de pain blanche, puis les tremper dans de l'œuf ou du blanc d'œuf mélangé d'huile et les rouler une seconde fois dans la mie de pain. Les faire frire 3 minutes avant de servir et dresser sur serviette. Exquise entrée chaude.



Fig. 66. — Friands au fromage (voir page 159)
et Baguettes (voir pages 160 et 170).



Fig. 67. — Rissoles au fromage (voir page 159).

Bouchées Savelli. — Avec la pâte ci-dessus, faire avec une poche et une douille ronde pas trop grosse des sortes de petites couronnes en passant deux fois la pâte l'une sur l'autre, c'est-à-dire en superposant deux couronnes de pâte, le milieu restant creux, comme un petit puits.

Le remplir avec une grosse cuillerée à soupe de sauce Béchamel épaisse fromagée relevée et liée d'un jaune d'œuf. Cuire 15 à 16 minutes à four chaud, les enlever en glissant une large lame de couteau ou une palette dessous ct les servir sur plat chaud.

Bâtons au fromage. — Avec la même pâte, faire avec une poche et une douille ronde des éclairs sur tôle bien propre (non beurrée), les cuire à feu chaud et laisser un peu sécher; les fendre et garnir d'une Béchamel au fromage comme les ramequins, puis les recouvrir d'une cuillère de cette même sauce, mais liée avec un jaune d'œuf sur le feu. Semer dessus fromage et mie de pain; arroser de beurre légèrement et faire gratiner à four brûlant juste assez pour dorer le dessus.

Beignets surprise. — Faire la même pâte; y mêler 60 gr. de gruyère coupé en dés, puis 60 gr. de jambon cru taillé en dés et frits, au beurre et 2 cuillères d'amandes effilées bien séchées. Diviser la pâte en boulettes de la grosseur d'un abricot, les rouler en boules sur table farinée et frire. Dresser sur serviette et servir brûlant. On peut faire des beignets de cette manière en mélangeant des filets de harengs, des anchois, etc...

Gougère. — Faire cette pâte au fromage en mettant le fromage en petits dés et non pas râpé. Disposer la pâte en couronne sur tôle, la dorer à l'œuf, et appliquer dessus une certaine quantité de lames de gruyère. Cuire à four bien chaud 15 à 20 minutes, servir bouillant.

Diablotins au camembert. — Faire fondre 40 gr. de beurre, mélanger une grosse cuillère de farine et une de crème de riz, mouiller d'une tasse à thé de lait, saler, poivrer et faire bouillir cn remuant. Cela doit être bien épais. Ajouter 60 gr. de camembert bien gras, débarrassé de sa croûte et coupé en dés. Quand le fromage est fondu, étaler cette composition sur une plaque beurrée et farinée et lui donner une épaisseur très régulière de 2 cm. La laisser refroidir; la couper ensuite en morceaux comme des palets, les paner deux fois de suite en les trempant dans de l'œuf et de la panure et les faire frire au dernier moment dans la friture brûlante. L'appareil doit être relevé au cayenne.

Gnocchis à la Romaine. — Faire cuire 100 gr. de semoule dans 1/2 litre de lait. Ajouter sel et poivre. Quand la semoule bien cuite offre l'aspect d'une pâte, la sortir du feu et mélanger 100 gr. de gruyère râpé. Verser cette semoule sur une tôle beurrée et farinée. L'y étaler en une galette épaisse et la laisser à moitié refroidir, puis la découper à l'emporte-pièce en forme de petits croissants que l'on range sur un plat à gratin. Arroser d'un peu de bouillon, semer dessus une poignée de fromage et un peu de chapelure et arroser de beurre fondu, puis faire gratiner à four très vif.

Ces gnocchis diffèrent totalement des gnocchis en pâte à choux. Ils sont bien moins coûteux, et sans être aussi fins, ils sont fort goûtés.

Croquets au fromage. — Préparer une pâte à nouilles en pétrissant ensemble 100 gr. de farine, une noix de beurre, une pincée de sel fin et un œuf entier. La laisser reposer et pendant ce temps, préparer une sauce Béchamel très épaisse bien relevée (1/4 de litre); quand elle n'est plus que tiède, mélanger dedans 100 gr. de gruyère coupé en petits dés; diviser cette crème de fromage en morceaux de la grosseur d'abricots et les rouler sur la table farinée en leur donnant une forme allongée comme des cigares. Étendre en bandes très minces, la pâte à nouilles, la couper en carrés et envelopper la crème dedans en réunissant la pâte avec un peu d'œufs. Bien donner la forme de cigares, puis les paner avec œuf et chapelure et frire 3 à 4 minutes à l'huile brûlante. Servir de suite.

Chester cake. — Mettre sur la table 150 gr. de farine, 75 gr. de beurre, 75 gr. de chester râpé (fromage anglais), une pincée de sel et une prise de cayenne, 2 jaunes d'œufs et pétrir le tout. Étendre cette pâte au rouleau et la tailler en petites galettes rondes unies de 5 cm. de diamètre et assez minces. Cuire à four chaud après les avoir dorées; les accoupler deux à deux en mettant au milieu une crème au chester obtenue en mélangeant dans une 1/2 tasse de Béchamel épaisse et bouillante 2 jaunes d'œufs, 60 gr. de chester, une noix de beurre, du sel et cayenne. Servir très chaud soit comme hors-d'œuvre après le potage soit comme « savory » anglais après la glace.

Galettes au parmesan. — Procéder comme pour la galette au chester en remplaçant celui-ci par du parmesan et mettant 100 gr. de beurre au lieu de 75, le parmesan étant un fromage sec, tandis que le chester est très gras.

Brochettes suisses. — Couper en lardons plats de 3 cm. carrés du lard de poitrine fumé, les faire griller et refroidir, puis tailler de même dimension mais plus épais des carrés de fromage de gruyère, et embrocher les deux éléments alternés sur des petites brochettes comme pour les rognons, les paner deux fois de suite et les faire frire 4 minutes à friture brûlante. Ne pas débrocher pour les servir. (Voir illustration, p. 149.)

Le lard peut être remplacé par du jambon ou des lames de cervelas.

Knepfes à l'Alsacienne. — Râper 4 pommes de terre crues, presser la pulpe pour en extraire la partie liquide, puis mélanger dedans une poignée de farine, 2 œufs ou seulement les jaunes et 100 gr. de fromage râpé. Assaisonner de haut goût, et faire tomber cette pâte comme des gnocchis dans l'eau bouillante, les laisser pocher 1/4 d'heure sans ébullition prononcée; les égoutter, les dresser sur plat rond avec une poignée de fromage râpé dessus et les arroser copieusement de beurre noisette, presque noir.

Allumettes au parmesan. — Pâte feuilletée à laquelle on donne les 2 derniers tours en poudrant la pâte avec du parmesan râpé et un soupçon de cayenne. L'étendre en bandes de 7 à 8 cm. de largeur et un 1/2 cm. d'épaisseur, régulariser les côtés au couteau, dorer la bande à l'œuf et semer dessus du fromage râpé. Découper cette pâte en tranches de 2 cm. 1/2 de largeur, les



Fig. 68. — Pudding au pain et fromage (voir page 160).



Fig. 69. — Croûtes frites au fromage (voir page 169).

poser sur tôle et cuire à four très chaud de 6 à 8 minutes. Servir sur serviette. On peut remplacer le parmesan par du gruyère.

Sarah au fromage. — Même préparation que ci-dessus, mais couper ces allumettes de 1 cm. 1/2 de largeur seulement et deux fois plus longues que les allumettes. Ce sont en somme des baguettes tenues bien croquantes.

Mille-feuilles au fromage. — Étendre des débris de pâte feuilletée en longues et très minces bandes de la largeur de la main, les piquer à la fourchette et cuire à four modéré; bien sécher la pâte ensuite, étaler sur une bande une couche de crème au fromage faite comme il est dit pour les Bouchées Savelli (voir plus haut), la couvrir d'une autre bande de pâte sur laquelle on remet de la crème et on finit avec une troisième bande de pâte. Découper alors en morceaux de la largeur des allumettes ci-dessus. Pour couper, il faut tenir le couteau droit verticalement et procéder comme avec une scie, pour ne pas écraser le tout.

Friands au fromage et jambon. — Préparer une crème épaisse au fromage et la laisser refroidir, avoir des minces tranches de jambon cuit bien maigres, poser une cuillère de crème au fromage comme il est dit pour les croquets (voir plus haut) et rouler le jambon comme une cigarette pour emprisonner la sauce. Étendre alors la pâte feuilletée en bande longue et assez mince dont la largeur doit être égale à la longueur des roulades de jambon et même un peu supérieure. Mouiller cette pâte et envelopper les jambons un par un comme des pâtés longs; les relever sur tôles, dorer à l'œuf et cuire 12 à 15 minutes à four un peu chaud. (Voir illustration, page 153.)

Rissoles au fromage. — Avec des débris de pâte feuilletée étendus au rouleau et découpés en rondelles cannelées de 8 à 9 cm. de diamètre, on fait des rissoles qui peuvent être garnies de toutes sortes de choses.

Voici une bonne recette peu connue, écraser un morceau de fromage blanc (125 gr.), avec 40 gr. de beurre, sel, poivre, épices, muscade et fines herbes hachées, ajouter un jaune d'œuf, garnir le centre des rondelles de pâte d'une grosse cuillère à café de cette crème et ployer la pâte en deux après avoir mouillé le tour avec de l'eau. Coller les bords de la pâte pour bien emprisonner le fromage et faire frire ces rissoles 5 minutes dans l'huile brûlante. (Voir illustration, page 153.)

Quiche au fromage à la Lorraine. — Pâte brisée sans sucre, 3 œufs, 1/2 litre de lait froid, sel, poivre, muscade, 100 gr. de gruyère en lames, ou 60 gr. de gruyère et 80 gr. de lard fumé grillé. On peut faire la quiche rien qu'avec le fromage ou en partageant fromage et lard grillé.

Foncer un moule à tarte ou une tourtière en pâte brisée, piquer le fond et y disposer les lames de gruyère et le lard coupé en lames minces grillées et refroidies (si on y veut mettre du lard). Battre les œufs avec l'assaisonnement, y verser le lait qui peut être remplacé par de la crème douce, et garnir la tarte avec; porter à four chaud avec précaution pour ne pas répandre le liquide et cuire 25 à 30 minutes. Servir chaud aussitôt cuit.

Flan au fromage. — En supprimant la pâte, on fera exactement la même préparation sans lard; la faire cuire dans un plat creux à gratin à four un peu moins chaud ou au bain-marie si le four est trop chaud.

Tartelettes suisses. — Foncer 12 tartelettes avec des rognures de feuilletage; faire une tasse à thé de Béchamel bien épaisse et bien relevée; quand elle est bouillante, lui incorporer, hors du feu, 2 œufs entiers puis 2 fromages petits-suisses et 60 gr. de gruyère râpé. Remplir jusqu'à 1 cm du bord les tartelettes et les faire cuire 10 minutes à four bien chaud, servir tout soufflé.

A défaut de petits suisses Gervais, on peut mettre du fromage blanc et même 3 cuillères de crème épaisse. (Voir illustration, page 161.)

Baguettes au parmesan. — 150 gr. de farine, 75 gr. de beurre, 50 gr. de parmesan râpé, 2 jaunes d'œufs, sel, cayenne, 2 cuillères de lait, une forte pincée de levure en poudre.

Pétrir et laisser reposer une heure puis diviser la pâte en morceaux de 40 gr. environ, les rouler sous les deux mains sur la planche farinée pour en faire des baguettes comme des crayons un peu gros : les mouiller légèrement d'œufs et les rouler dans du parmesan râpé. Les déposer sur tôles et cuire à four bien chaud 5 minutes au plus.

Peuvent se servir avec le thé de même avec les allumettes ou les sarahs, chester cake, galettes, etc...

Pudding au fromage. — Couper en tranches minces du pain de fantaisie rassis, les imbiber de lait et les ranger en moule beurré ou en plat creux à gratin, par couches alternées avec des lames de fromage de gruyère. Battre alors 3 œufs entiers avec sel et poivre, délayer dedans un bon 1/2 litre de lait bouillant, puis verser peu à peu cette crème sur le pain pour bien l'imbiber. Ensuite mettre à cuire, soit au bain-marie si c'est dans un moule qui se doit démouler, soit à four modéré sans bain-marie, si c'est dans un plat à gratin assez épais. Il faut de 20 à 25 minutes pour cuire cette entrée nutritive certes, plus que légère. (Voir illustration, page 157.)

Croûtes au fromage ou Tartines Marquise. — Tailler des rondelles de mie de pain, soit dans du pain de mie, soit dans du gros pain ordinaire en leur donnant 6 cm. de large et 1 cm. 1/2 d'épaisseur; les recouvrir d'une couche de Béchamel épaisse liée à raison de 2 jaunes d'œufs par quart de litre et additionnée de 100 gr. de gruyère râpé. La sauce doit être épaisse et liée aux jaunes. Plonger ces tartines dans la friture brûlante le côté sauce dessus et les laisser frire jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, les retourner alors et laisser encore 2 ou 3 minutes. Servir bien égouttées et chaudes.

Croûtes Briardes. — Débarrasser un morceau de fromage de brie bien crémeux de toute sa croûte; l'écraser avec une quantité presque égale de beurre, poivrer et tenir relevé; puis lier d'un ou deux jaunes d'œufs. Tailler de minces tranches de mie de pain de 3 mm d'épaisseur, les tremper dans du beurre fondu et les griller au four. Étaler une couche de cette crème de brie entre



Fig. 70. — Tartelettes suisses (voir page 160).



Fig. 71. — Salade au fromage (voir page 178).

deux tranches, en recouvrir aussi le dessus, semer de la mie de pain et passer 3 ou 4 minutes à four très chaud.

Ne pas trop dessécher les croûtes à la première cuisson. Servir chaudes.

Croque Monsieur. — Même procédé pour les croûtes de pain qui doivent avoir un 1/2 cm. d'épaisseur; faire fondre un peu de gruyère dans une casserole avec une cuillère de vin blanc, en étaler une couche sur les tartines et en réunir deux ensemble avec une petite tranche de jambon grillée entre. Servir très brûlant.

Croque Madame. — Préparer des petites rondelles en pâte, soit en feuilleté commun, soit brisée, les cuire au four comme des galettes; tailler des rondelles minces de gruyère de la même dimension; étaler un peu de créme épaisse sur chaque galette et en réunir deux ensemble avec une tranche de gruyère au milieu, la partie crémée également en dedans. Tenir au chaud à four doux et ouvert pour ne pas recuire la pâte, mais fondre ou au moins ramollir le fromage.

Welsh-Rarebit (Mets anglais). — Griller des tranches de pain de mie de 1 cm. d'épaisseur et sans croûte, et les beurrer. Faire fondre dans une petite casserole 150 gr. de Chester avec 4 ou 5 cuillères de Pale ale (bière anglaise) en remuant sur le côté du feu. Ajouter un soupçon de moutarde, une pointe de cayenne et quand le tout est fondu et crémeux l'étaler sur les toats grillés et servir brûlant coupés en 2 ou 4. Si on dispose d'un four rouge ou d'une rampe à gaz, on peut passer ces tartines au four pour les gratiner.

Pannequets au fromage. — Faire une douzaine de petites crêpes, sans sucre dans la pâte; préparer une crème faite avec une tasse à thé de Béchamel bien assaisonnée, à laquelle on mélange 100 gr. de fromage soit gruyère ou Hollande, camembert, brie, etc., à son goût. Garnir le centre des crêpes avec une bonne cuillerée de cette composition, et rabattre les 4 côtés par dessus pour bien emprisonner la crème. Placer ces pannequets sur un plat à feu, les napper de sauce Béchamel au fromage très épaisse, semer fromage râpé et chapelure, beurrer, et faire gratiner à four très chaud.

Riz au gratin. — Faire cuire du riz au gras, pour cela faire d'abord blondir au beurre un gros oignon haché; puis y mettre 200 gr. de riz à revenir 2 minutes dedans; mouiller avec 4 décilitres de bouillon, assaisonner et laisser cuire à couvert et doucement pendant 8 minutes au plus. Dans un plat à gratin creux, verser une couche de riz, semer dessus une poignée de fromage râpé, remettre du riz et du fromage et finir par du fromage et de la chapelure, arroser de beurre et faire gratiner. On peut tomater ce riz.

Croûtes Marie-Louise. — Faire d'avance des petites croustades en pâte brisée et les cuire à sec. Faire blanchir 5 minutes à l'eau salée 125 gr. de gros oignons émincés; les égoutter, puis les éponger au beurre; les mouiller avec une 1/2 tasse à café de bouillon ou d'eau, ajouter 4 cuillères à soupe de riz, assaisonner et laisser cuire lentement à couvert pendant 35 à 40 minutes. Passer au tamis cette purée et l'assouplir avec quelques cuillères de Béchamel épaisse. Ajouter alors 200 gr. de champignons cuits selon la coutume et

coupés ensuite en lames minces. Relever l'assaisonnement et ajouter 75 gr. de gruyère ou 50 gr. de parmesan râpé. Se servir de cette délicieuse crème pour remplir les croûtes, semer du fromage et arroser de beurre fondu, puis faire gratiner à feu vif le dessus, servir comme petite entrée sur serviette. On peut supprimer les croûtes en pâte et dresser cette entrée dans des casseroles en porcelaine.

Champignons au fromage. — Cuire 250 gr. de beaux champignons en les émincant et les sautant au beurre avec sel et poivre et fines herbes; préparer 1/4 de litre de sauce Béchamel épaisse, la fromager et verser sur les champignons dans un plat creux; les faire gratiner.

Tomates à la Parmesane. — Partager en deux six belles tomates pas trop mûres, moyennes; les presser pour les vider, les assaisonner et les faire griller à four brûlant, arrosées d'un peu de beurre, ne pas les laisser trop cuire mais veiller à ce qu'elles se tiennent. Les retourner pour qu'elles s'égouttent, puis préparer une tasse à thé de Béchamel très épaisse bien relevée; la lier d'un jaune d'œuf et ajouter dedans 60 gr. de parmesan râpé. Remplir les tomates, semer du fromage et mie de pain dessus et faire gratiner à four vif.

Quelques plats froids au fromage

LES CANAPÉS AU FROMAGE

Les canapés sont des tranches de pain beurrées et garnies différemment.

Pour tartiner on emploie les crèmes au fromage suivantes :

1. Passer au tamis fin du fromage en boîte (Emmenthal ou Tilsit), ou un fromage à la crème épicé, et incorporer peu à peu à cette purée, en remuant avec la spatule de bois, une certaine quantité de crème. (Le fromage peut être lié avec de la crème exactement comme une Mayonnaise). Sel, muscade et paprika. Ajouter ensuite à cette crème, selon les goûts, des fines herbes et du jambon hachés, du cumin, de la moutarde, etc.

2. Passer au tamis très fin du fromage en boîte ou tout autre fromage à la crème épicé et incorporer peu à peu à cette purée du beurre battu en mousse. Assaisonner et ajouter à volonté une garniture quelconque, comme il est indiqué plus haut.

Couper en petites tranches le pain que l'on aura choisi (pain noir, pain blanc, pain diététique, pain anglais, pain brioché) et les tartiner avec ces crèmes. Comme garniture : œufs durs, œufs pochés, champignons, filets d'anchois, cornichons, tomates, pointes d'asperges, etc. (voir illustration).

N. B. — Les tranches de pain peuvent aussi être légèrement grillées au beurre ou sur le gril, comme les toasts.

On peut aussi faire des sandwichs garnis de fromages divers, tout aussi bien qu'avec du jambon ou de la volaille.

Canapés au fromage. — Écraser ensemble 150 gr. de beurre avec 150 gr. de fromage râpé, gruyère, Emmenthal, Hollande, Chester, etc., ou remplacer ces fromages secs par des fromages à pâte molle. Camembert, Brie, Roquefort, etc., en en mettant un peu moins; bien épicer la purée. Tailler des croûtes rondes sur un morceau de pain de mie ou de pain ordinaire bien serré; faire gratiner au beurre ces canapés, les laisser refroidir et les tartiner copieusement.

Pour agrémenter ces canapés, on peut placer dessus une rondelle mince de fromage ayant déjà servi.

Canapés de fromage aux œufs durs. — Préparer comme ci-dessus, mais placer une rondelle d'œuf dur dessus, et une rondelle de cornichon sur le jaune.

Canapés de fromage aux fines herbes. — Employer du roquefort comme fromage et écraser en même temps 1 ou 2 jaunes d'œufs durs. Tartiner les canapés et les border de fines herbes hachées.

Canapés de fromage aux tomates. — Tartiner avec une crème au fromage de Brie; couper des minces rondelles de tomates bien fermes et en placer une au milieu; sur la tomate une rondelle mince de radis noir.

Canapés à l'Alsacienne. — Mélanger beurre, petit Gervais et raifort râpé : ajouter une cuillère à café de crème de Munster, c'est-à-dire du milieu du fromage, mais il en faut peu. L'ensemble est exquis. Tartiner les canapés et mettre une petite pincée de raifort râpé au centre.

Canapés au fromage et jambon. — Mélanger 130 gr. de bon fromage d'Emmenthal ou de gruyère râpé avec 60 gr. de beurre battu en mousse, assaisonner avec un peu de moutarde anglaise et étaler une bonne couche de cette purée sur des tranches minces de pain rôti. Semer dessus un peu de jambon coupé en très petits dés.

Canapés au fromage et cumin. — Mélanger 200 gr. de fromage d'Emmenthal avec 1 décis de crème épaisse légèrement aigre, 1 pincée de sel, paprika, un peu de cumin et de la ciboulette finement coupée. Recouvrir de cette crème des tranches de pain noir beurrées. Découper en petits canapés.

Canapés au fromage et anchois. — Couper 100 gr. de fromage gras (Brie ou camembert) en menus morceaux et les travailler avec 30 gr. de beurre, 1 cuillerée à café de moutarde et 2 filets d'anchois, jusqu'à consistance d'une masse homogène que l'on passe au tamis. Étaler cette purée sur des tranches de pain rôti, placer au-dessus de fines tranches de jambon ou de langue, recouvrir chaque canapé d'une autre tranche de pain et garnir à volonté.

Canapés Favorite. — *Proportions* : 150 gr. de jambon maigre cuit, 80 gr. de beurre, 200 gr. de fromage gras d'Emmenthal ou de gruyère, 1 pain anglais.

Travailler en purée le jambon haché fin avec le beurre battu en mousse. Assaisonner avec sel, poivre et un peu de cayenne. Enlever la croûte du pain, le tailler en tranches de 3 mm. d'épaisseur et tartiner celles-ci avec l'appareil au jambon ci-dessus. Recouvrir d'une mince tranche de fromage d'Emmenthal ou de gruyère. Couper ensuite la tranche en morceaux de la grandeur désirée.

Sandwichs au fromage. — Le sandwich est constitué par deux lames de pain accouplées avec quelque chose entre les deux. Tout le monde connaît les sandwichs au jambon, au caviar, au foie gras, etc.

Sandwichs au gruyère. — Beurrer des petits rectangles minces de pain de mie avec du beurre mélangé de moutarde ou de fines herbes, ou de raifort et poser sur une lamelle de gruyère de même dimension : recouvrir avec la seconde lame de pain.

On peut ainsi faire des sandwichs avec Camembert, Rocquefort, Cantal fromage blanc, double crème, petits suisses, etc.; il est inutile de consacrer une recette à chaque sorte. Ces petites fantaisies peuvent se servir avec le thé, concurremment avec des gâteaux.

Sandwichs pressés. — Couper, dans le sens de la longueur, un pain anglais en tranches minces, puis couper également de la même manière un pain noir et un pain diététique. Tartiner les tranches de pain avec de la crème au fromage et les placer alternativement l'une sur l'autre. Placer au-dessus une tranche non tartinée. Presser légèrement les tranches ainsi assemblées et les tenir assez longtemps au frais. Ensuite, égaliser le contour de ce pain pressé et le découper, dans le sens de la largeur, en tranches de 1 cm. d'épaisseur.

Friandises au fromage. — Tailler du pain anglais en tranches de 1/2 cm. d'épaisseur et étaler sur celles-ci une couche de même épaisseur de la masse suivante : battre en mousse 100 gr. de beurre, incorporer 250 gr. de fromage de gruyère ou d'Emmenthal râpé, une pincée de moutarde anglaise, 100 gr. de jambon cuit haché fin ainsi que 2-3 œufs. Recouvrir d'une seconde tranche de pain, découper la croûte en 8 morceaux, tremper ces derniers dans l'œuf battu et les paner à la mie de pain. Cuire à grande friture jusqu'à belle couleur jaune d'or, tourner ces croûtons bouillants dans du fromage râpé et servir.

Croûtes de la Vache qui rit. — Tailler un pain anglais en petites tranches triangulaires de la grosseur des « Petit Gruyère » (crèmes de fromage). Placer ensuite ces tranches sur une petite brochette de bois, en faisant toujours alterner une tranche de pain, une tranche de fromage, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la brochette soit remplie. Tremper les brochettes dans du lait, les passer dans la farine, puis dans du jaune d'œuf battu. Cuire dans la grande friture, mais en ayant soin de ne pas laisser sécher, car le pain doit être mollet. C'est un plat excellent et délicat. Selon les goûts, servir une sauce tomate à part.

Croûtes au fromage à la Vaudoise. — Prendre 75 gr. de pain anglais (sans croûtes) et le tailler en tranches de 4 cm. de longueur, 3 cm. de largeur et 1/2 cm. d'épaisseur. Tailler également 100 gr. de fromage de gruyère ou d'Emmenthal en tranches de mêmes dimensions. Étaler sur le pain 50 gr. de beurre ramolli et recouvrir chaque tranche d'une tranche de fromage. Disposer ces croûtons, chevalés l'un sur l'autre, dans un plat à gratin beurré de 25 cm. de diamètre. Préparer une crème avec 150 gr. de fromage râpé, 4 décis de lait, 2 œufs entiers, 1 pincée de sel, bien mélanger et verser ctte composition sur les croûtons. Mettre le plat au bain-marie et faire gratiner au four jusqu'à ce que la masse soit compacte. Servir très chaud.



Fig. 72. — Canapés variés au fromage (voir pages 164 et suivantes).

Croûtes au fromage à la Bonne-Femme. — Tailler des tranches de pain de 1 cm. d'épaisseur, leur faire prendre couleur dans le beurre chaud et les recouvrir avec une belle tranche de fromage d'Emmenthal. Préparer des champignons émincés et cuits au beurre, puis liés de Béchamel, en y ajoutant une proportion égale de jambon coupé en julienne, que l'on fait également revenir dans le beurre. Disposer les croûtes dans un plat à gratin beurré, verser autour de l'appareil champignons et jambon, saupoudrer de fromage râpé et gratiner au four chaud. Servir chaud.

Croûtes frites au fromage. — Placer une belle tranche de fromage d'Emmenthal entre deux minces tranches de pain. Frire d'abord l'un des côtés de la croûte dans le beurre chaud (le beurre doit arriver à mi-hauteur des croûtes), tout en pressant légèrement sur le pain avec la fourchette, jusqu'à ce que les deux tranches de pain soient bien collées par le fromage fondu. Retourner alors les croûtes et laisser colorer aussi l'autre côté. Servir très chaud. (Voir illustration, page 139.)

Croûtes au vin blanc. — Tremper des tranches de pain dans du vin blanc, les recouvrir d'une couche de fromage râpé mélangé à de l'œuf battu, ranger les tranches dans un plat à gratin beurré, arroser de beurre fondu et faire gra tiner au four chaud.

Toast à la Portugaise. — Tremper légèrement dans du lait des tranches de pain anglais et les faire rôtir d'un seul côté. Placer, sur le côté rôti, une tranche de jambon coupée en julienne et verser par-dessus une Béchamel légère, copieusement additionnée de fromage d'Emmenthal également coupé en julienne. Gratiner légèrement au four chaud. Garnir de tomates concassées et de filets d'anchois.

Galette au fromage. — Travailler 500 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 5 gr. de sel, 2 jaunes d'œuf ainsi qu'un peu de lait ou de crème, jusqu'à consistance d'une pâte ferme. Abaisser la moitié de cette pâte et en foncer une feuille ou un cercle à tarte. D'autre part, préparer la garniture suivante : mélanger 200 à 250 gr. de fromage d'Emmenthal gras râpé avec 50 gr. de farine, 1 œuf, 1 pincée de sel et un peu de lait, pour obtenir une pâte permettant de l'étendre, puis étaler cette composition sur le gâteau, sur une épaisseur de 1 à 2 cm. Parsemer la surface de petits morceaux de beurre, recouvrir avec l'autre moitié de la pâte, dorer ce couvercle au jaune d'œuf et pousser au four assez chaud. Au moment de servir, découper le gâteau en 8 à 12 tranches.

Gâteau au fromage. — Crème : Porter à ébullition un 1/2 litre de lait, ajouter ensuite 40 gr. de farine de maïs (Maizena) délayée dans un peu de lait froid et faire cuire le tout rapidement. Retirer la casserole du feu, laisser refroidir la crème, puis y incorporer 2 décis de crème, 4 œufs, sel, muscade, du paprika et 200 gr. de fromage d'Emmenthal. Foncer un cercle à tarte de pâte brisée, le garnir entièrement de crème et donner environ 1/4 d'heure de cuisson à four moyen. Sortir alors le gâteau, le recouvrir de quelques fines tranches d'Emmenthal, puis terminer la cuisson. Servir très chaud.

Autres méthodes : La préparation restant la même, garnir le gâteau, avant

d'y verser la crème, d'une couche d'oignons émincès et cuits au beurre. Ou bien, également avec la même préparation, garnir le gâteau de quelques minces tranches de lard maigre légèrement rôties, avant d'y verser la crème, ce qui revient à la quiche.

Baguettes au fromage. — Broyer finement ensemble 200 gr. de fleur de farine, 180 gr. de beurre, 75 gr. de chester et 100 gr. de fromage d'Emmenthal, ajouter 4 jaunes d'œufs et un peu de paprika et travailler cette masse jusqu'à consistance d'une pâte homogène qu'on laisse reposer au frais pendant une heure. Façonner ensuite avec cette pâte des bâtonnets de l'épaisseur du petit doigt et d'une longueur de 12 à 15 cm. et les cuire à four moyen. (Voir illustration, page 153.)

Friandises. — Préparer des petits fonds ronds en pâte feuilletée. Préparer ainsi un appareil avec du fromage vacherin pilé, du beurre, de la purée de tomate, un peu de sel et du cumin. A l'aide du cornet, dresser cette masse, qui doit être de consistance moyenne et de couleur rosée, dans les petits fonds et incruster au milieu de chaque pièce une petite olive dénoyautée.

Langues Suisses. — Préparer une pâte brisée avec 350 gr. de farine tamisée, 350 gr. de beurre, 350 gr. de fromage d'Emmenthal râpé, 4 cuillerées à soupe de crème ainsi qu'un peu de sel et poivre. Laisser reposer cette pâte, puis en faire une abaisse mince et y découper, à l'aide de l'emporte-pièce, des langues ovales que l'on dispose sur tôle beurrée. Dorer les langues au jaune d'œuf et les cuire à four moyen. D'autre part, préparer la crème suivante : battre en mousse, 200 gr. de beurre, incorporer 200 gr. de fromage d'Emmenthal râpé, ajouter sel poivre et paprika ainsi que 8 cuillerées à soupe de crème fouettée. Réunir les langues par paires avec, entre deux, une couche de cette crème. (Voir illustration, page 171.)

Bouchées au fromage. — Avec de la pâte feuilletée, préparer de petites croûtes, les cuire à four chaud, puis ôter le couvercle et égaliser l'intérieur. D'autre part, passer au tamis 250 gr. de fromage à pâte molle avec 100 gr. de beurre, travailler le mélange jusqu'à consistance d'une pâte lisse, incorporer quelques cuillerées de crème fouettée, ajouter une pincée de paprika et un peu de ciboulette hachée. Remplir les tartelettes de cette crème et saupoudrer d'une pincée de cumin. (Voir illustration, page 171.)

Quenelles au gratin. — Préparer une pâte avec 250 gr. de gruyère râpé, 125 gr. de farine, 50 gr. de beurre ramolli, 3 œufs, sel, poivre et muscade. Passer la pâte au tamis et y incorporer encore 75 gr. de farine. A l'aide d'une cuiller à café, façonner avec cette pâte de petites quenelles que l'on fera pocher 10 minutes à l'eau bouillante salée. Disposer ces quenelles dans un plat à gratin beurré, arroser d'un peu de jus de rôti lié, saupoudrer de fromage râpé, napper de beurre noisette chaud et gratiner environ 5 minutes au four chaud.

Tranches au fromage. — Battre en mousse 125 gr. de beurre, incorporer peu à peu 6 jaunes d'œufs, 50 gr. de fromage d'Emmenthal râpé, 110 gr. de farine ainsi que, en dernier lieu, les 6 blancs d'œufs battus en neige ferme. Étendre



Fig. 73. — Bouchées au fromage (voir page 179).



Fig. 74. — Langues suisses (voir page 170).

cette pâte sur un papier beurré et cuire rapidement au four. Aussitôt après la cuisson, renverser le biscuit sur la table et retirer le papier. Après refroidissement, étaler sur le biscuit une crème au fromage, le rouler en saucisse et l'entourer fortement de papier. Pour servir, découper le biscuit en tranches.

Crème au fromage : 150 gr. de double crème, 75 gr. de beurre, 1 jaune d'œuf, un peu de crème, sel et poivre. Battre le beurre en mousse et incorporer peu à peu le fromage et les autres ingrédients. (Le jaune d'œuf dur).

Algériennes au fromage. — Foncer des petits moules en forme de bateau avec de la pâte feuilletée et les cuire à vide. A l'aide du cornet, garnir ensuite les Algériennes de la crème suivante : passer au tamis 200 gr. de fromage mou avec 50 gr. de beurre; bien assaisonner et ajouter 1 décis de crème épaisse.

Œufs farcis. — Peler 5 œufs cuits durs, les partager dans le sens de la largeur, enlever le jaune et le passer au tamis; ajouter à ce jaune 50 gr. de beurre et 50 gr. de parmesan râpé, bien battre le tout en mousse et, à l'aide du cornet muni d'une douille cannelée, remplir les œufs de cet appareil. Dresser dans des coupes de verre avec, tout autour, des petits canapés triangulaires que l'on aura garnis d'une mince tranche de fromage d'Emmenthal. Décorer chaque canapé d'une petite rosette faite avec la crème ci-dessus. (Voir illustration, page 175.)

Tartelettes au fromage. — Foncer de pâte brisée de petits moules à tartelettes, les remplir de l'appareil ci-dessous et les cuire au four jusqu'à belle couleur jaune d'or. Servir très chaud, ou les tenir au chaud si elles ne peuvent être servies immédiatement.

Garniture : Cuire 5 décis de lait, délayer d'autre part 20 gr. de Maizena dans un peu de lait froid, verser dans le lait bouillant et porter la masse à ébullition en remuant continuellement. Retirer la casserole du feu, puis incorporer 2 décis de crème, 5 œufs, un peu de sel, muscade, paprika, ainsi que 300 gr. de fromage d'Emmenthal. Après avoir rempli les tartelettes, placer sur chacune d'elles une mince tranche de fromage.

Ces tartelettes peuvent se garnir de diverses crèmes au fromage, les unes avec fines herbes, d'autres avec petits pois, jambon en dés, etc...

Dartois au fromage. — Proportions pour 6 personnes: 200 gr. d'Emmenthal, 300 gr. de pâte feuilletée, 1/2 verre de bon vin blanc, 1 œuf, sel. Étendre la moitié de la pâte en une longue bande de 8 cm. de largeur. Couper ensuite le fromage d'Emmenthal en tranches pas trop épaisses de 6 cm. 1/2 de longueur sur 3 1/2 de largeur. Disposer ces tranches dans un plat profond en les saupoudrant d'un peu de sel, les arroser de vin blanc et les laisser mariner pendant 1/4 d'heure. Faire avec le reste de la pâte une abaisse semblable à la première, disposer les tranches de fromage sur cette bande, à intervalles réguliers, humecter les bords avec un peu d'eau et recouvrir de l'autre bande de pâte, de façon à ce que le fromage soit bien enveloppé. Découper les rectangles ainsi fourrés, les dorer au jaune d'œuf et en décorer la surface au couteau. Cuire 15 minutes au four chaud. Dresser brûlant sur serviette.

Beignets Malakoff. — Préparer une pâte à frire avec 200 gr. de farine que l'on délayera dans une terrine avec moitié bière et moitié eau, pour obtenir

une pâte un peu coulante. Ajouter du sel et 2 cuillerées d'huile, puis laisser reposer la pâte à la température de la cuisine pendant au moins 2 heures. Au moment de servir, battre légèrement 2 blancs d'œufs et les incorporer à la pâte. Couper des morceaux de fromage d'Emmenthal ou de gruyère un peu épais, les tremper dans la pâte et les enrober copieusement, puis les sortir et les plonger dans la friture. Dès qu'ils seront suffisamment colorés, les retirer avec l'écumoire, les éponger sur un linge et servir brûlant.

Tartelettes au fromage froides. — Travailler 500 gr. de farine, 120 gr. de beurre, 6 jaunes d'œufs, un peu de sel et environ 2 décis de lait, jusqu'à consistance d'une pâte lisse qu'on laisse reposer quelques heures. Puis, faire avec cette pâte une abaisse mince et s'en servir pour foncer de petits moules à tartelettes que l'on fait cuire à vide. Après refroidissement, remplir les tartelettes de la crème au fromage suivante : mélanger dans une petite casserole 1/4 de litre de lait, 4 jaunes d'œufs et 120 gr. de fromage d'Emmenthal râpé, travailler la crème sur le feu, sans laisser cuire, jusqu'à consistance d'une crème lisse, puis laisser refroidir et incorporer 240 gr. de beurre frais battu en mousse.

Tartelettes au fromage pimentées. — Foncer des petits moules à tartelettes ronds ou ovales, ou des barquettes, d'une mince abaisse de pâte brisée et les cuire à vide. Après refroidissement, remplir les tartelettes de la masse suivante : couper en petits dés 250 gr. de fromage d'Emmenthal. D'autre part délayer dans une terrine 1 jaune d'œuf avec un peu de moutarde, du vinaigre, une pincée de sel, un peu d'ail finement écrasé et une goutte de sauce Worcestershire; bien mélanger le tout avec le fouet, ajouter peu à peu de la bonne huile jusqu'à consistance d'une Mayonnaise épaisse, puis monter cette sauce avec 1 décis de crème fouettée à laquelle on aura mélangé deux cuillères de raifort râpé. Lier ensuite avec cette sauce le fromage ainsi que 5 à 6 belles tomates pelées, pressées et coupées en dés et garnir de cet appareil les tartelettes en hauteur, mais pas trop en largeur. Placer sur chaque tartelette une petite tranche de cornichon. A l'aide du cornet, décorer le bord de crème fouettée légèrement salée. (Voir illustration, page 175.)

Beignets Suisses. — Couper dans du beau gruyère des rectangles de 7 cm. de longueur, sur 4 cm. de largeur et 8 mm. d'épaisseur, les tremper dans du lait et les passer à la farine. Répéter cette opération 3 fois, afin qu'il se forme une légère croûte à la surface du fromage. Frire ensuite ces beignets dans la graisse ou dans le beurre très chaud. Pendant la cuisson, retourner délicatement les beignets, puis les servir sur une assiette chaude. En raison de sa préparation simple et rapide, cet excellent plat convient aussi bien pour la restauration que pour la table de famille. Il a le grand avantage de ne nécessiter aucune mise en place pour les cas d'arrivées imprévues.

Crème frite au fromage. — Mettre dans une casserole moyenne 4 décis de lait tiède, 50 gr. de beurre, 75 gr. de farine tamisée, 125 gr. de fromage râpé, 2 œufs, sel, poivre et muscade. Mélanger avec le fouet jusqu'à consistance d'une masse lisse et faire cuire en remuant continuellement. Dès que la pâte commence à épaissir, remplacer le fouet par une spatule et continuer à remuer



Fig. 75. — Tartelettes au fromage (voir pages 173 et 174).

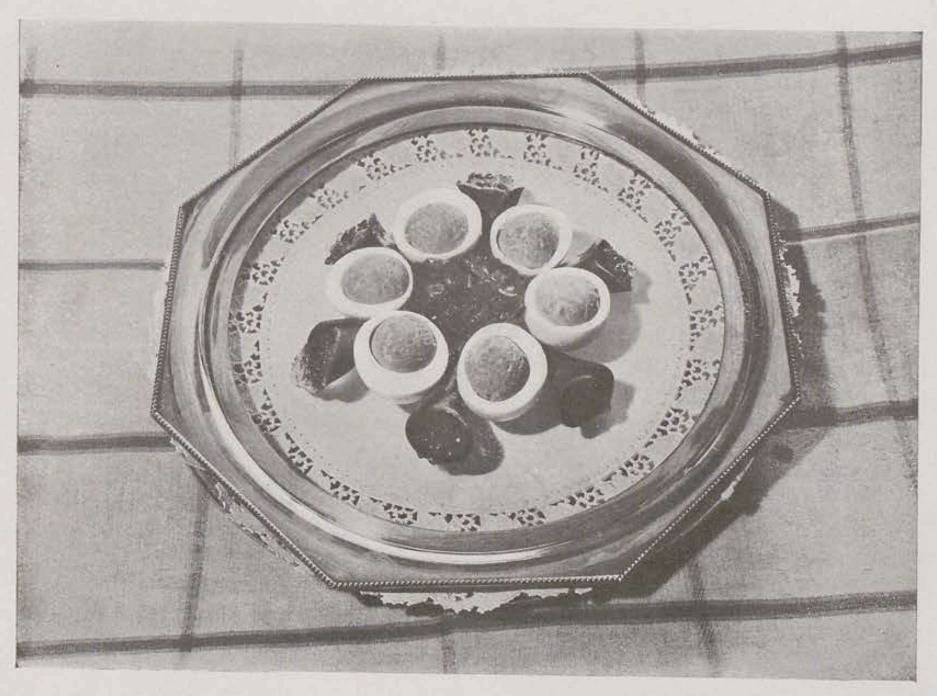


Fig. 76. — Œufs farcis (voir page 173).

jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole. Verser l'appareil sur une plaque beurrée et l'étaler sur une épaisseur de 2 cm., en se servant d'un couteau mouillé. Laisser refroidir, puis couper des carrés que l'on passera à l'œuf battu, puis à la panure. Frire au beurre à la poêle et servir très chaud.

Gratin Jurassien. — Préparer des petites crêpes minces avec 100 gr. de farine, 2 œufs, 1 jaune d'œuf, 1/4 litre de lait, un peu de sel et la quantité nécessaire de beurre. Placer au milieu de chaque crêpe un bâtonnet de fromage de gruyère ou d'Emmenthal de l'épaisseur d'un doigt, rouler les crêpes ainsi garnies et les disposer dans un plat à gratin beurré. Verser sur le tout l'appareil suivant : mélanger 50 gr. de farine, 100 gr. de fromage d'Emmenthal râpé, 3 œufs, 1/2 litre de lait, sel et muscade, bien travailler le tout. Placer le plat au bain-marie et gratiner au four chaud.

Duchesse à la Suissesse. — Préparer des profiterolles (petits choux) sur des rondelles de pâte brisée salée, les disposer sur une tôle beurrée et les cuire au four. Pratiquer ensuite dans chaque profiterolle une ouverture et les remplir, immédiatement après refroidissement, à l'aide du cornet. Cette garniture consiste en une purée de volaille liée avec de la crème et à laquelle on ajoute du fromage de gruyère coupé en petits dés. Découper ensuite dans du fromage d'Emmenthal des tranches de la grosseur des profiterolles et en recouvrir ceux-ci. Placer les profiterolles farcis sur tôle beurrée et les cuire rapidement au four, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement gratiné. Ne pas laisser sécher, et servir de suite.

Vacherin au fromage. — Foncer un cercle à tarte de pâte feuilletée ou de pâte à brioche et le cuire à vide. D'autre part, préparer la crème suivante : remuer sur le feu 3 jaunes d'œufs avec 50 gr. de beurre, 1/2 litre de crème, 40 gr. de farine, sel, muscade et paprika, ainsi que 150 gr. de fromage de gruyère ou d'Emmenthal râpé, jusqu'à consistance d'une crème épaisse. Laisser un peu refroidir, puis verser cet appareil sur le gâteau et placer celui-ci sur la glace. Garnir le gâteau de tomates et de quartiers d'œufs et décorer le bord de crème fouettée.

Raviolis au fromage. — *Pâte à raviolis* : Travailler ensemble 250 gr. de farine, 2 œufs, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à soupe d'huile et très peu d'eau, jusqu'à consistance d'une pâte ferme qu'on laisse reposer pendant 1 ou 2 heures. Entre temps, mettre 250 gr. de gruyère râpé dans une terrine, ajouter 1 ou 2 jaunes d'œufs, sel, paprika, un peu de crème et une bonne proportion de ciboulette coupée très finement. Travailler le tout en une crème assez épaisse. Avec la pâte, faire une abaisse mince, l'enduire de blanc d'œuf, et dresser la crème au fromage par petits tas sur cette pâte. Recouvrir d'une seconde abaisse de pâte mince, presser entre chaque tas pour coller les bords, puis découper les raviolis en carrés. Faire pocher ensuire les raviolis pendant environ 6 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter et les disposer dans un plat à gratin beurré profond. Arroser d'un peu de crème épaisse, saupoudrer de fromage râpé et de panure, napper de beurre fondu et pousser au four chaud pour gratiner.

Pudding sans façon. — Beurrer un moule en terre profond et rond. Couper dans un pain façonné des tranches de 1 cm. d'épaisseur et tailler du

fromage d'Emmenthal en tranches d'égale grandeur. Disposer ensuite en couronne dans le moule alternativement une tranche de pain et une de fromage, en tenant les tranches chevalées l'une sur l'autre, de façon à ce que les tranches de fromage dépassent toujours de 1 cm. Arroser le tout d'une crème composée de 2 œufs battus, 1/2 litre de lait, un peu de sel et muscade, mettre le moule au bain-marie et cuire au four. Après 30 minutes de cuisson, le liquide doit être complètement absorbé.

Tricorne du Diable. — Travailler 125 gr. de fromage à la crème (Petit Suisse), 1 poignée de gruyère râpé, 1 pincée de cayenne, sel et poivre, 2 jaunes d'œufs jusqu'à consistance d'une masse lisse, puis incorporer encore 2 blancs d'œufs battus en neige. Avec du feuilletage à 6 tours ou des déchets de pâte feuilletée, faire une abaisse mince, y découper des petits disques de 5 cm. de diamètre et dresser, au milieu de chacune de ces rondelles, un petit tas de la composition ci-dessus. Rabattre ensuite la pâte sur la garniture en forme de tricorne, presser sur les bords avec les doigts, dorer au jaune d'œuf et pousser au four chaud. Servir très chaud, comme les soufflés au fromage.

Délices Helvetia. — Battre 2 blancs d'œufs en neige ferme, y mélanger 150 gr. de gruyère râpé et ajouter une pointe de couteau de cayenne. Avec cette masse, façonner de petites boulettes, les rouler dans la panure et les frire dans la friture pas trop chaude. Servir brûlant.

Salade Suédoise. — Garnir le fond d'une coupe, de forme aplatie, d'une belle tête de salade soigneusement parée et lavée. Dresser dans cette salade, qui se présente en forme de rose, une salade composée de chair de homard coupée en petits dés, fromage de gruyère gras, également coupé en petits dés, sel, poivre, moutarde, cayenne, vinaigre, sauce Worcestershire et un peu de crème épaisse. Au moment de servir, arroser les feuilles de salade d'une bonne vinaigrette avec cornichons hachés et garnir de quartiers d'œufs durs.

Salade au fromage. — Couper du fromage d'Emmenthal et de gruyère (en parties égales) en julienne un peu grosse. Préparer une sauce avec du sel, de la moutarde, du raifort râpé, vinaigre, huile et un peu de crème, incorporer le fromage, bien mélanger le tout et garnir avec des quartiers d'œufs durs, des feuilles de salade et de petits radis.

Salade au fromage Grand'Mère. — *Proportions* : fromage d'Emmenthal ou de gruyère, pommes de terre bouillies, céleri en pommes ou en branches (le cœur), un peu de Mayonnaise et quelques cerneaux de noix hachés pas trop grossièrement.

Prendre à peu près la moitié de céleri et de pommes de terre, en raison de la proportion de fromage. Couper les légumes et le fromage en minces petites tranches ou en grosse julienne et lier la salade avec une Mayonnaise assaisonnée avec suffisamment de moutarde et un peu de sauce Worcestershire. Dresser en dôme et saupoudrer de cerneaux de noix hachés. (Voir illustration, p. 161.)

Tomates Fribourgeoise. — Partager en deux des petites tomates, les presser et les saupoudrer de sel, poivre et ciboulette. Entre temps, couper en petits dès du fromage de gruyère et le mélanger avec une quantité égale de pommes de

terre cuites, également coupées en petits dés, ajouter l'assaisonnement nécessaire, des oignons hachés et lier avec de la Mayonnaise. Remplir les tomates de cette salade et saupoudrer de ciboulette.

Chou-fleur gratiné. — *Proportions* : 50 gr. de pain noir râpé, 300 gr. de fromage d'Emmenthal râpé, 3 décis de crème douce, 3 jaunes d'œufs, muscade, poivre et sel. Travailler tous ces ingrédients jusqu'à consistance d'une masse un peu liquide. Dresser le chou-fleur cuit dans une cocotte beurrée, verser la masse par-dessus, en l'étalant régulièrement, arroser de beurre fondu et gratiner au four chaud.

Timbales de semoule au fromage. — Faire cuire 1 litre de lait avec 100 gr. de beurre, verser en pluie 200 gr. de semoule et donner encore 30 minutes de cuisson. Retirer la casserole du feu, assaisonner, incorporer 100 gr. de fromage râpé, 3 jaunes d'œufs, puis encore un peu de beurre ainsi que les 3 blancs d'œufs battus en neige ferme. Beurrer de petites timbales, les saupoudrer de panure et les remplir aux 3/4 de l'appareil ci-dessus. Pratiquer au milieu de chaque timbale une ouverture, y mettre un peu de gruyère ou d'Emmenthal coupé en petits dés, recouvrir avec la pâte de semoule, mettre au bain-marie et pousser 10-15 minutes au four chaud.

Copeaux au fromage. — Proportions pour environ 20 copeaux au fromage : 200 gr. de farine, 100 gr. de beurre, 100 gr. de fromage d'Emmenthal râpé, 1 cuillerée à thé de sel fin, 1 pincée de paprika, 1/2 décis de crème, 1 œuf; puis la quantité nécessaire de bâtonnets de bois ronds et lisses d'un diamètre d'environ 1 cm. et de 20 cm. de longueur. Faire une fontaine avec 150 gr. de farine tamisée et y mettre le sel, le poivre ainsi que le fromage d'Emmenthal préalablement travaillé avec le beurre en une masse homogène. Mélanger soigneusement le tout en y ajoutant la crème, jusqu'à ce que la pâte ait acquis la consistance nécessaire, puis laisser cette pâte reposer au frais pendant environ 1/2 heure. Ensuite, saupoudrer la table d'un peu de farine et d'une bonne poignée de fromage d'Emmenthal râpé et abaisser là-dessus la pâte en une longue bande, tout en la saupoudrant continuellement avec du fromage râpé et de la farine. Donner à la pâte 3 tours — comme pour le feuilletage — puis la laisser reposer pendant un quart d'heure. Après cela, étendre encore une fois la pâte en une longue bande d'environ 2 mm. d'épaisseur, que l'on découpe en bandelettes de 2 cm. de largeur et de 15 à 18 cm. de longueur.

Enrouler chacune de ces bandelettes en spirale autour d'un bâtonnet de bois enduit de beurre, les dorer à l'œuf, les rouler dans du fromage d'Emmenthal râpé et les disposer sur une tôle beurrée. Enfin, cuire ces copeaux pendant environ 20 minutes dans un four assez chaud. Ils doivent être bien croquants et secs. Il est cependant recommandable de retirer les bâtonnets un peu avant la fin de la cuisson, ceci pour éviter de casser les copeaux qui sont plutôt fragiles. Disposer les copeaux 2 à 2 en forme de croix et les dresser très chauds sur serviette.

Tomates Valaisienne. — Partager en deux les tomates, les assaisonner, puis les remplir de l'appareil suivant : passer au tamis 250 gr. de quark, 250 gr. de

fromage mou, 100 gr. de beurre et 6 œufs cuits durs. Assaisonner avec un peu de paprika et de sel. Disposer au-dessus de chaque tomate, en forme de croisillons, des filets d'anchois.

Escalopes de veau au fromage. — Tailler une escalope de veau de forme bien régulière, la taper légèrement et l'assaisonner. Sur l'une des moitiés de l'escalope placer un petit rectangle de fromage d'environ 30 gr., rabattre l'autre moitié sur la garniture et bien presser sur les bords. Passer les escalopes farcies à la farine, puis dans l'œuf battu et les paner à la mie de pain. Frire dans la graisse ou dans le beurre. Servir avec une salade quelconque.

Aubergines Sicilienne. — Nettoyer les aubergines, les partager en deux dans le sens de la longueur et en éliminer les pépins. Chauffer de l'huile dans une sauteuse, y mettre les aubergines assaisonnées de sel et poivre et leur faire prendre couleur. D'autre part, préparer un risotto de la façon suivante : faire chauffer 1/4 de litre d'huile dans un sautoir et y faire revenir une bonne quantité d'échalotes hachées ainsi que de l'ail. Ajouter ensuite 250 gr. de riz Caroline ou Patna et remuer soigneusement le tout. Mouiller ensuite, jusqu'à la hauteur d'un doigt au-dessus du riz, avec du bon bouillon chaud et donner un peu moins de 20 minutes de cuisson. Dès que le riz commence à se dessécher, ajouter 100 gr. de beurre, 200 gr. de fromage râpé et 125 gr. de champignons, préalablement cuits dans la crème et bien assaisonnés. Farcir les aubergines avec cet appareil, saupoudrer de fromage râpé, arroser de beurre fondu et gratiner au four chaud.

Jumeaux. — Pâte : 400 gr. de farine, 100 gr. de gruyère finement râpé, 200 gr. de beurre, 2 œufs, sel, paprika. Former la fontaine avec la farine et le fromage, ajouter les œufs, l'assaisonnement ainsi que le beurre ramolli mais refroidi et travailler le tout en une pâte que l'on enveloppe dans un linge humide pour la laisser reposer pendant environ 2 heures sur la table. Partager ensuite cette pâte en petits morceaux et façonner ceux-ci en bâtonnets que l'on coupe en longueurs de 10 cm. Joindre ces bâtonnets deux à deux, l'un à côté de l'autre, les dorer à l'œuf, poser dessus deux moitiés d'amandes et cuire à four moyen. (Les amandes doivent être préalablement pelées, partagées en deux et tournées légèrement dans un peu de blanc d'œuf battu, auquel on aura ajouté une pincée de sel.)

TABLE DES MATIÈRES

Pages

La Cuisine froide (Introduction) 3

LES POTAGES FROIDS

Potage Batwinia (russe). . 23
Consommé Estragon . . . 23
Consommé Madrilène . . . 23
Consommé Strozzi 23
Kolodnik (polonais). . . . 24

LES SAUCES

Gelée Ménagère 25
Ailloli. 27
Chantilly. 27
Chaufroid blonde. 25
Chaufroid brune 26
Chaufroid tomatée 26
Chaufroid vert-pré 25
Gribiche. 27
Mayonnaise 26
Mayonnaise (tournée et reprise). 26
Mayonnaise collée. 26
Ravigote. 27
Remoulade. 27
Tartare 27
Verte. 26
Vinaigrette 27
Beurre de pistaches, d'amandes, de noisettes . . 28
Beurre d'anchois 27
Beurre Bercy 27
Beurre de crevettes. . . . 27
Beurre d'escargots. 28
Beurre d'estragon. 28
Beurre Maître d'Hôtel. . . 27
Beurre de Montpellier . . . 28
Beurre de moutarde. . . . 28
Farce à pâtés et galantines. 28

HORS-D'ŒUVRE
et Entrées froides

Anchois à l'huile. 30
Anchois à la Nimoise . . . 30
Anchois de Norvège . . . 30
Anchois à la Toulonnaise. . 30
Artichauts à la Grecque. . 49
Barquettes de Thon. 36

Pages

Bigorneaux. 30
Canapés d'anchois 37
Canapés Cardinal. 38
Canapés de caviar 37
Canapés Bradford 38
Canapés Félicia. 30
Canapés au fromage . . . 38
Canapés Joinville, ... 37
Canapés Martine. 38
Canapés Martinique . . . 38
Canapés ménagère 37
Canapés Niçois. 37
Canapés d'œufs durs. . . 37
Canapés Ostendaise. . . . 37
Canapés parisiens. 37
Canapés de sardines. . . . 37
Canapés Yvette 38
Carolines au foie gras . . 52
Cassolettes Andréa. . . . 47
Cassolettes Strasbourgeoises 52
Céleris à la Grecque. . . . 50
Champignons et cèpes. . . 51
Clovisses et les Coquillages divers. 29
Concombre à l'Alsacienne. . 47
Concombre à la Danoise. . 47
Concombre à la Renaissance 47
Cornets de saumon fumé. 30
Coquilles Arlequin 48
Coquilles Marcelle. 47
Coquilles Mondaines . . . 48
Coquilles San-Remo. . . . 48
Coquilles Sainte-Hélène. .. 48
Coquilles Sans-gêne. . . . 48
Coquilles Thérèsa. 48
Coquilles Trocadéro. . . . 48
Éperlans marinés 30
Fenouil à la Grecque . . . 50
Filets de harengs saurs marinés. 35
Filets de harengs à la Lucas 35
Filets de harengs à la Russe 35
Gourillos à la Grecque. . . 50
Gourillos à la Niçoise. . . 50
Harengs frais marinés. . . 35
Huîtres 29
Huîtres glacées. 29
Kilkis. 30
Maquereaux marinés . . . 35
Melon au Porto 50
Moules à la Fécampoise. . 35

Pages

Moules à la Francillon . . 36
Œufs durs à la Mayonnaise 51
Œufs durs vinaigrette. . . 51
Œufs farcis Macédoine. . 51
Œufs à la Riga 51
Œufs farcis Strasbourgeoise 51
Œufs à la Toulonnaise. . 51
Œufs farcis Vert-Pré. . . 51
Œufs de Vanneaux 51
Olives à la Joinville . . . 49
Olives Picholine 49
Olives à la Sicilienne.. . . 49
Oursins 29
Perles de melon au Porto. 50
Poireaux à la Grecque. . . 49
Poivrons doux d'Espagne . 50
Poutargue. 52
Radis roses et noirs. . . . 51
Raviers à la Parisienne. . 36
Raviers à la Russe. . . . 36
Rillettes de Tours 52
Roll-mops. 36
Rougets à l'Orientale . . 35
Salade algérienne. 41
Salade Argenteuil. 41
Salade Benjamine. 40
Salade de betterave. . . . 39
Salade de bœuf 40
Salade capucine. 41
Salade céleris en branches. 40
Salade céleris rémoulade. . 39
Salade de chou blanc. . . 39
Salade de chou-fleur . . . 40
Salade de chou rouge. . . 39
Salade de concombre. . . 39
Salade Danoise. 41
Salades diverses 41
Salade Hortense 40
Salade de pieds de veau. . 40
Salade Magloire. 41
Salade Moscova 41
Salade de museau de bœuf . 40
Salade de poisson. 41
Salade de pommes de terre. 39
Salade de tomates.. . . . 38
Salade Trianon. 41
Salade de volaille. 41
Sardines à l'huile. 35
Sardines à la Rovigo. . . 35
Spratts 30
Thon à la Mirabeau. . . . 36
Tomates à l'Andalouse. . 42

Pages

Tomates à l'Antiboise. . . 42
Tomates à la Beaulieu . . 42
Tomates à la Hollandaise. 47
Tomates à la Monseigneur. 42
Tomates à la Mousmée. . 42
Tomates à la Murcie.. . . 42
Tomates à la Parisienne. . 47
Tomates à la Russe. . . . 42
Tomates à la Sévigné. . . 42

LES SANDWICHS

Sandwichs au jambon . . 52
Sandwichs au caviar . . . 53
Sandwichs à la laitue. . . 53
Sandwichs à la tomate . . 53
Sandwichs aux écrevisses . 53
Sandwichs au saumon . . 53
Sandwichs aux anchois . . 53
Sandwichs au thon . . . 53
Sandwichs de langue écarlate. 53
Sandwichs de volaille . . 53
Sandwichs de gibier . . . 53
Sandwichs de veau . . . 53
Sandwichs de mortadelle ou de Salamis. 53
Sandwichs aux œufs durs . 53
Sandwichs aux rillettes . . 53
Sandwichs à la crème Olga. 53
Sandwichs de foie gras . . 54
Sandwichs aux poivrons. . 54
Sandwichs aux radis . . . 54
Sandwichs de Gruyère, Chester, etc.. 54
Sandwichs divers. 54

ŒUFS FROIDS

Œufs à la Bonaparte . . . 61
Œufs à la Carmen. . . . 60
Œufs à la Colinette. . . . 60
Œufs à l'estragon. 59
Œufs à la frou-frou. . . . 60
Œufs au jambon à la gelée. 59
Œufs à la Jeannette. . . . 60
Œufs à la Marinière . . . 61
Œufs à la Mimosa 59
Œufs glacés à la Mistral . . 61
Œufs à la Napolitaine . . 60
Œufs à la Niçoise. 60
Œufs à la Reine 59
Œufs à la Roscoff 61
Œufs à la Rosine. 60
Œufs à la Russe 59
Œufs à la Tartare 61
Œufs à la Victoria. 60
Œufs à la Vert-pré. . . . 59

Pages

LES POISSONS

Anguilles au Vert. 67
Aspic de homard ou langouste 77
Aspic de filets de soles. . 67
Bar à la gelée 67
Bar sauce gribiche. 67
Bar à la Printanière. . . . 69
Brochet froid. 68
Brochet à la Riga 68
Cabillaud à la Danoise . . 67
Carpe à la Juive aux raisins 68
Colin à la Russe.. 69
Coquilles de saumon Parisienne. 68
Coquilles de langouste Parisienne 78
Filets de soles à la gelée. . 69
Filets de soles en éventail. 69
Écrevisses en Buisson. . . 79
Écrevisses à la Nage. . . 79
Langouste à la Cupidon. . 78
Langouste à la Mayonnaise 77
Langouste à la Mozart. . 78
Langouste à la Parisienne. 77
Langoustines en Bellevue. 78
Mayonnaise saumon ménagère. 70
Mousse de saumon. . . . 69
Mulets froid à la gelée. . . 67
Naïades aux crevettes. . . 77
Pain de saumon aux œufs. 70
Pâté de saumon 79
Pâté de truites. 79
Pâté de filets de soles . . 79
Pâté de filets de truites . 79
Rougets à la Niçoise. . . . 69
Salade de crabes. 78
Saumon ou truite sauce verte 68
Terrines d'anguille à la Brabançonne 79
Tranches de saumon à la Germaine 68
Truites de rivière à la gelée. 70
Truites de rivière à la gelée au vin rouge. 70
Truite saumonée à la Russe 70
Truite saumonée à la Wladimir 70
Tourteau à la Russe. . . . 78
Tourteau à la Thermidor. 78

BOUCHERIE FROIDE

Bœuf fumé et séché. . . . 82
Bœuf en daube froid. . . 81
Bœuf à la mode à la gelée. 81
Cœur de bœuf à la Tyrolienne. 82

Pages

Côtes de veau en Bellevue. 84
Filet de bœuf Berceau.. . 83
Filet de bœuf à la bourgeoise. 83
Filet de bœuf au foie gras de Strasbourg. 83
Filet de bœuf à la Russe. . 83
Fricadelles froides. 82
Langue de bœuf à la Polonaise 82
Noix de veau glacée Grand' Mère 84
Paupiettes (oiseaux sans tête) 81
Paupiettes froides à la Provençale 81
Pressed-Beef. 82
Turban à la Vendômoise. . 83

Porc froid

Cornets de jambon au foie gras. 89
Côtelettes à la Bruxelloise. 90
Cuisson du jambon fumé. . 84
Fromage de tête de porc. . 92
Jambon à l'Alsacienne . . 89
Jambon à l'Andalouse. . . 89
Jambon à la gelée 89
Jambon à la Rotschild . . 89
Médaillons de jambon à la Hongroise. 90
Médaillons de jambon à la Polignac. 89
Mosaïque de jambon. . . 90
Mousse à la Hongroise. . . 91
Pain de foie de porc à la gelée 91
Pâté de foie des charcutiers 91
Paupiettes de jambon à la Nansen 90
Queues de porc panées et frites 91
Terrine de foie de porc. . 90

LES VOLAILLES FROIDES

et le foie gras

Aiguillettes de caneton à la Dino 110
Aspic de volaille. 97
Canard à la Néva. 109
Cassolettes à la Joconde. . 100
Chaufroid de caneton au porto 109
Chaufroid de volaille à la gelée 98
Chaufroid de volaille en éventail. 98

Pages

Coquilles de restes à la Mayonnaise 100
Émincé de volaille à l'Arlésienne. 100
Galantine de volaille.. . . 97
Médaillons de pigeon. . . 109
Médaillons de poulet Sibéria 100
Médaillons Marie-Thérèse . 112
Mousse à la Fedora. . . . 100
Pâté de poulet à la Chez Soi 109
Poularde à la Césarine. . 99
Poularde à la Néva . . . 99
Poulet à la gelée 97
Salade Parisienne. 100
Salmis de canard Voisin. . 109
Aspic de foie gras. 111
Croustade de foie gras. . 111
Cuisson d'un foie gras. . . 100
Mousse de foie gras en gelée 111
Mousse de foie gras Alexandra. 111
Pâté de Strasbourg. . . . 112
Truffes en surprise à la gelée 112

GIBIER

Bécasses en Chaufroid au porto 118
Bécasse en salmis glacé à la Charbonnière. 118
Bécasses à la Strasbourgeoise. 118
Faisan en Chaufroid . . . 117
Faisan glacé à la Marie - Jeanne 117
Grives en Chaufroid . . . 118
Grives glacées à la Moderne 118
Perdreau en Chaufroid . . 117

PATÉS ET TERRINES

Pâté d'alouettes 120
Pâté de faisan ou de perdreaux 120
Pâté de grives. 120
Pâté de lapin 119
Pâté de lièvre. 119
Pâté Pantin. 119
Pâté de veau et jambon. . 119
Pâté de volaille 119
Terrines diverses. 120

LES SALADES

Salade Argenteuil 130
Salade Béatrice 130
Salade Beaucaire. 122
Salade Belle Hélène. . . . 122

Pages

Salade Camerata. 122
Salade Carmen. 122
Salade à la crème 121
Salade au lard. 121
Salade Lorette. 130
Salade Macédoine 129
Salade Marguerite 129
Salade Mercédès 130
Salade Mimosa. 129
Salade Muguette. 129
Salade Niçoise. 130
Salade aux œufs durs. . . 121
Salade Orloff. 130
Salade Parisienne. 130
Salade Rachel 129
Salade Russe 129
Salade vinaigrette liée . . 121
L'heure du Berger 121
Déjeuner sous bois. . . . 122

LES PETITS ENTREMETS FROIDS

Bananes glacées 131
Bananes Mousseline. . . . 131
Compote de pommes à la crème. 132
Crème à l'Indienne. . . . 131
Crème à la Madona 131
Crème Mousseuse. 131
Crème Nègre blanc. . . . 132
Crème Niçoise 131
Crème aux poires 132
Crème à la Semoule. . . . 132
Pain de pommes à la gelée. 131
Riz aux oranges 132

ENTRÉES DE GIBIERS CHAUDES

Bécasses au champagne . . 145
Bécasses flambées 145
Bécasses à la Vatel 145
Black coq. 145
Cailles Bonne Maman. . . 144
Cailles à la Duxelles . . . 143
Cailles à la Judic 143
Cailles au Nid. 144
Cailles à la Turque . . . 144
Chartreuse de perdreaux . 142
Civet de Chevreuil. . . . 135
Civet de lièvre 133
Civet aux marrons 133
Coq de Bruyère 146
Côtelettes de Chevreuil Bélisaire. 135
Côtelettes de Chevreuil châtelaine 135
Côtelettes de Chevreuil au Genièvre 136

Pages

Côtelettes de Chevreuil Nesselrode. 135
Côtelettes de Chevreuil à la Slave 136
Côtelettes de lièvre Poparski. 135
Côtelettes de Marcassin Saint-Marc 137
Crépinettes Marcassin St-Hubert 137
Crépinettes de perdreaux . 143
Cuissot de Chevreuil . . . 136
Cuissot de Marcassin Vernon. 138
Faisan en cocotte 140
Faisan en Chartreuse. . . 140
Faisan à la Demidoff. . . 140
Faisan Financière 140
Faisan salmis 139
Faisan sauté à la crème . . 140
Faisan à la Vallée d'Auge. 140
Gibelotte de lapin 139
Grives à la Bacchus . . . 141
Grive à la Bonne femme . . 144
Grives au genièvre 144
Grives au gratin. 141
Grives au nid 141
Grousses et gelinottes . . . 146
Gibelotte de lapin 139
Lapin à l'Ardennais . . . 139
Lapin à la Créole 139
Lapereau farci Ménagère. . 138
Lapin sauté Chasseur . . . 138
Lapin de garenne à la Jeanneton 135
Levraut à la Forestière . . 133
Lièvre à la Royale 134
Mauviettes Bonne Maman. 141
Mauviettes à la Mère Moinet. 141
Mauviettes à la Milanaise . 141
Mauviettes à la Piémontaise 141
Noisettes de Chevreuil Duxelles. 136
Noisettes de Chevreuil Magenta 136
Ortolans. 141
Pains de lièvre Normande . 134
Perdreaux à l'Allemande . 142
Perdreaux à la Camélia . . 142
Perdreaux à la Diable. . . 143
Perdreaux à la Matignac . 143
Perdreaux à la Souvaroff . 143
Perdreaux à la Titania . . 142
Perdrix aux choux 142
Râble de lièvre Bergère . . 134
Râble de lièvre rôti sauce Chevreuil 134
Salmis de Perdreaux . . . 141
Sauté de Chevreuil Forestière 136

Pages

Selle de Chevreuil Chevreuse 137
Selle de Chevreuil à la d'Estrées 137
Selle de Chevreuil à la Metternich 137
Selle de Chevreuil à la Windsor. 137

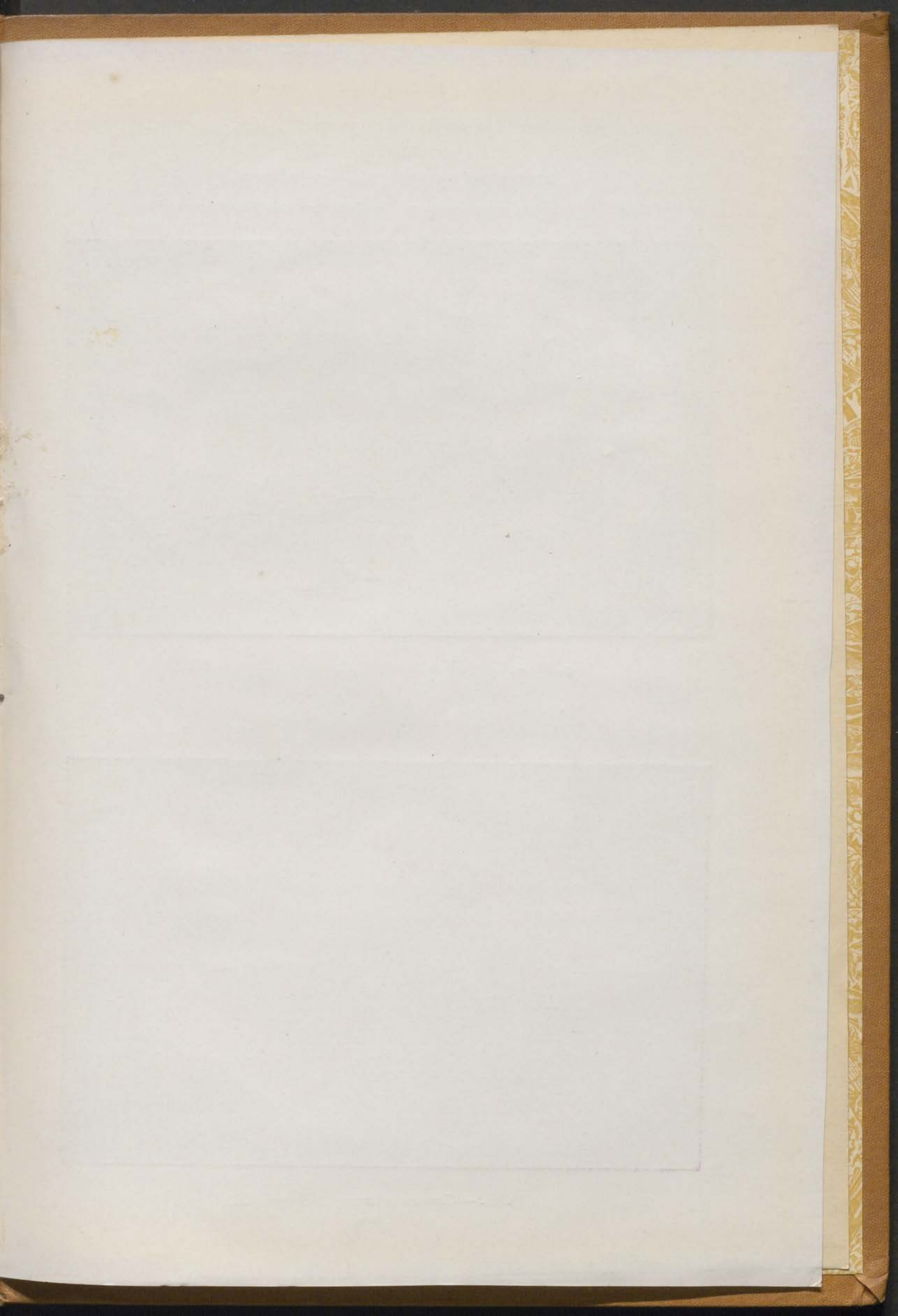
LES ENTRÉES AU FROMAGE

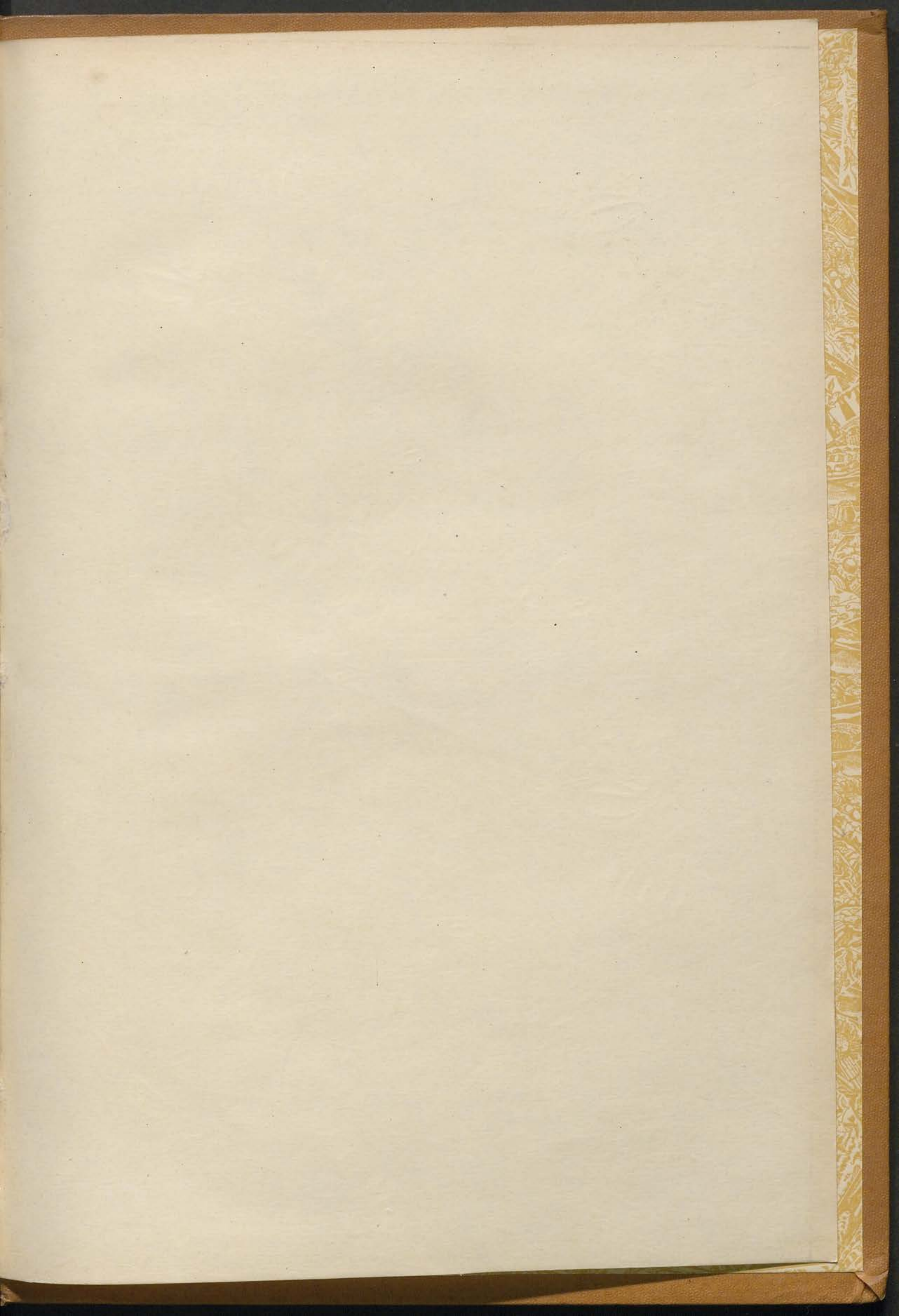
Allumettes au parmesan. . 156
Baguettes au parmesan . . 160
Bâtons au fromage 155
Beignets au fromage . . . 151
Beignets surprise. 155
Bouchées Savelli. 155
Brochettes suisses 156
Champignons fromagés . . 164
Chester cake. 156
Croque-Madame 163
Croque-Monsieur 163
Croquets au fromage . . . 156
Croquettes Parmentière. . 151
Croûtes Briardes. 160
Croûtes Marie-Louise. . . 163
Diablotins au camembert . 155
Flan au fromage 160
Fondue fromage 151
Friands au fromage et jambon. 159
Galettes au parmesan. . . 156
Gnocchis à la Romaine . . 155
Gougère. 155
Knepfes à l'Alsacienne . . 156
Mille-feuilles au fromage . 159
Mousseline au fromage . . 151
Œufs brouillés. 148
Œufs à la Florentine . . . 151
Œufs à la Mornay 148
Omelette au fromage . . . 148
Omelette soufflée au fromage 148
Palets Prinsky. 152
Pannequets au fromage . . 163
Pudding au fromage . . . 160
Sarah au fromage. 159
Soufflé au fromage 147
Tartelettes suisses 160
Tartines Marquise 160
Tomates parmesane . . . 164
Welsh-Rarebit 163
Riz au gratin 163
Quiche lorraine 159
Ramequins 152
Rissoles au fromage. . . . 159

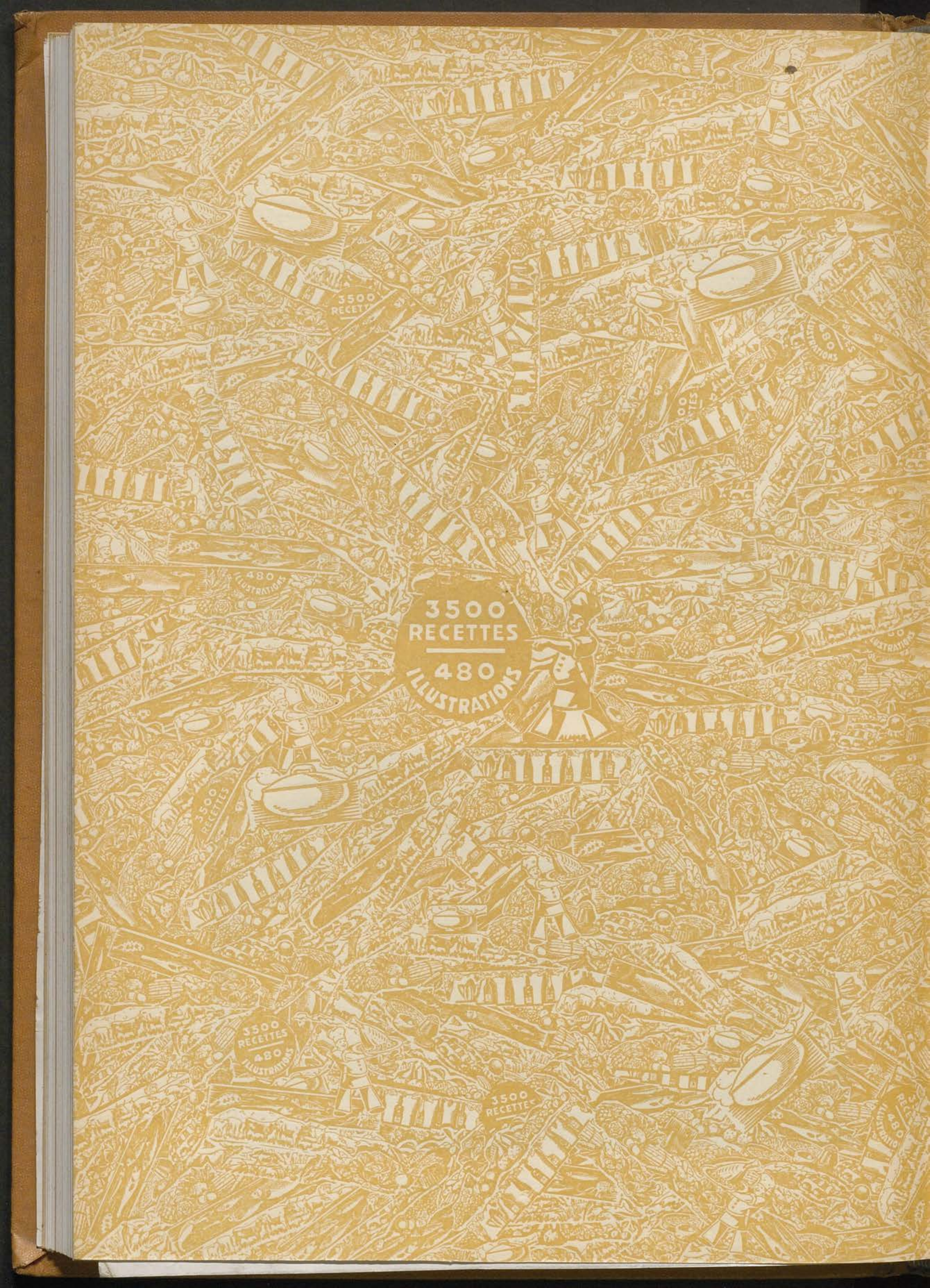
Mets froids

Algériennes au fromage. . 173
Aubergines Siciliennes . . 180
Baguettes au fromage. . . 170
Beignets Malakoff 173
Beignets Suisses 174
Bouchées au fromage. . . 170
Canapés à l'Alsacienne . . 165
Canapés fines herbes. . . 165
Canapés au fromage . . . 165
Canapés aux œufs 165
Canapés aux tomates. . . 165
Canapés anchois et fromage 165
Canapés au cumin et fromage 165
Canapés Favorite. 165
Canapés au jambon et fromage. 165
Chou-fleur au gratin . . . 179
Copeaux au fromage . . . 179
Crème frite au fromage. . 174
Croûtes à la Bonne Femme 169
Croûtes frites 169
Croûtes de la Vache qui rit. 166
Croûtes à la Vaudoise. . . 166
Croûtes au vin blanc. . . 169
Dartois au fromage. . . . 173
Délices Helvetia 178
Duchesse à la Suissesse. . 177
Escalopes de veau au fromage. 180
Friandises au fromage. 166-170
Galettes au fromage . . . 169
Gâteau au fromage. . . . 169
Gratin Jurassien. 177
Jumeaux 180
Langues suisses 170
Œufs farcis 173
Pudding sans façon. . . . 177
Quenelles au gratin. . . . 170
Raviolis au fromage . . . 177
Salade au fromage 178
Salade Grand'Mère. . . . 178
Salade Suédoise 178
Sandwichs au fromage . . 166
Sandwichs au gruyère. . . 166
Sandwichs pressés 166
Tartelettes au fromage . . 173
Tartelettes au fromage pimentées. 174
Tartelettes froides 174
Tartelettes Suisses 160
Timbales de semoule . . . 179
Tomates Fribourgeoise . . 178
Tomates Valaisienne . . . 179
Toast à la Portugaise . . 166
Tranches au fromage . . . 170
Tricorne du diable 178
Vacherin au fromage . . . 177

IMPRIMERIE BERGER-LEVRAULT NANCY-PARIS-STRASBOURG. — 1938.






3500
RECETTES
480
ILLUSTRATIONS


3500
RECETTES
480
ILLUSTRATIONS

